Утверждаю

Технологическая карта № 1.15/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из говядины в сухарях**

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	33.62|33.62	33.62|33.62	33.62|33.62	33.62|33.62	33.62|33.62	33.62|33.62
Масло растительное	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77
Молоко	13.27|13.27	13.27|13.27	13.27|13.27	13.27|13.27	13.27|13.27	13.27|13.27
Мука	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85
Мясо	58.98|56.62	58.98|56.62	58.98|56.62	58.98|56.62	58.98|56.62	58.98|56.62
Сметана	10.62|10.62	10.62|10.62	10.62|10.62	10.62|10.62	10.62|10.62	10.62|10.62
Хлеб пшеничный	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85

Выход блюда:	**115**	**115**	**115**	**115**	**115**	**115**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,47	10,38	9,18	190,13

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1-2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бульон куриный**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кура	28.5|28.5	38|38	38|38	38|38
Лук	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	4|3	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.75| 3	5|4	5|4	5|4
Соль	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,50	3,49	0,43	46,88

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Горошек зеленый**

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**
Зеленый горошек	15|15	45|45	25|25	60|60	25|25	25|25	25|25
Масло сливочное	0.75|0.75	2.25|2.25	1.25|1.25	3|3	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**15**	**45**	**25**	**60**	**25**	**25**	**25**

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 мелконарезанной 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
2,96	3,80	5,96	77,40

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/1.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кукуруза консервированная 20/30 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кукуруза консервиров	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,37	0,43	18,67	98,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/1/0

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зелень (сухая)**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Укроп сушеный	0.01|0.01	0.02|0.02	0.02|0.02	0.02|0.02

Выход блюда:	**1**	**2**	**2**	**2**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,37

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зелень свеж -2 гр (зелень, лук зеленый)**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Петрушка зелень	1 | 1	2 | 2	2 | 2	2 | 2

Выход блюда:	**1**	**2**	**2**	**2**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,50	0,50	9,50	49,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лавровый лист•1**

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**
Лавровый лист	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10

Выход блюда:	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чеснок**

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**
Чеснок	3 | 3	3 | 3	5 | 5	5 | 5	5 | 5	5 | 5
Выход блюда:	**3**	**3**	**5**	**5**	**5**	**5**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,67	0,00	6,00	46,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Конфеты шоколадные•1**

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**
Конфеты	15|15	18|18	18|18

Выход блюда:	**15**	**18**	**18**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,06	10,22	71,28	367,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/1/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Джем**

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**
Джем	8 | 8	10 | 10	8 | 8

Выход блюда:	**8**	**10**	**10**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,38	0,00	69,50	265,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и кураги•1**

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**
Курага	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Яблоки	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**180**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают.Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют яблоки,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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.

Органолептические показатели:

Внешний вид-вареные сухофрукты сохранили форму,залиты сиропом(отваром).Цвет-кураги-оранжевый,яблок-темно-коричневый,отвар от светло-желтового до светло-коричневого .Консистенция-жидкой части-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
0,13	0,01	8,53	35,18

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный (для подачи к блюду)**

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 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	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Мука	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сахар	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Соль	0.16|0.16	0.16|0.16	0.16|0.16	0.16|0.16	0.16|0.16

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), охлаждают до 50 С, просеивают ,растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соусу молочному,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного без подгорелого.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,80	5,10	6,30	86,74

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тесто дрожжевое сдобное**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	0.92|0.92	0.92|0.92	0.92|0.92	0.92|0.92	0.92|0.92
Масло растительное	2.76|2.76	2.76|2.76	2.76|2.76	2.76|2.76	2.76|2.76
Молоко	6.8|6.8	6.8|6.8	6.8|6.8	6.8|6.8	6.8|6.8
Мука	26|26	26|26	26|26	26|26	26|26
Сахар	1.84|1.84	1.84|1.84	1.84|1.84	1.84|1.84	1.84|1.84
Соль	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32
Яйцо	0.06|0.06	0.06|0.06	0.06|0.06	0.06|0.06	0.06|0.06

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое сдобное готовят опарным способом.В дежу вливают подогретое до 35-40 С молока(2/3 общего количества),добавляют разведенные в молоке и процеженные дрожжи,всыпают муку(1/3-2/3 части) и перемешивают до получения однородной массы.Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают крышкой и ставят в помещщение при температуре 35-40 С на 2,5-3 часа для брожения,Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, смесьяйца, затем всеперемешивают,всыпают муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют масло растительное, оставляют 2-2,5 чапса для брожения. Завремя брожения тесто обминают 2-3 раза. Готовое тесто используют для приготовления полуфабрикатов булочек,пирожков,ватрушек. Внешний вид-поверхность гладкая,не заветренная.Цвет-белый с желтым оттенком. Консистенция-однородная, эластичная. Запах-свойственный здобному дрожжевому тесту. Вкус-слегка кисловатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,70	8,03	47,25	323,33

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/13

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб с 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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	4.17|4.17	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67
Хлеб пшеничный	20.83|20.83	33.33|33.33	33.33|33.33	33.33|33.33

Выход блюда:	**25**	**40**	**40**	**40**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,40	14,52	41,88	317,24

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной•1**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	123.08| 80	153.85| 100	153.85| 100	230.77| 150	153.85| 100	153.85| 100	153.85| 100
Картофель(с 01.03 по 31.08)	133.33| 80	166.67| 100	166.67| 100	250|150	166.67| 100	166.67| 100	166.67| 100
Картофель(с 01.09 по 31.10)	106.67| 80	133.33| 100	133.33| 100	200|150	133.33| 100	133.33| 100	133.33| 100
Картофель(с 01.11 по 31.12)	114.29| 80	142.86| 100	142.86| 100	214.29| 150	142.86| 100	142.86| 100	142.86| 100
Масло сливочное	2.66|2.66	3.33|3.33	3.33|3.33	5|5	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	0.54|0.54	0.67|0.67	0.67|0.67	1|1	0.67|0.67	0.68|0.68	0.68|0.68

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**150**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель целыми клубнями или нарезанный крупным кубиком (2,0*2,0)заливают горячей кипяченой водой ,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7 мин. на плите.При отпуске горячий картофель поливают растопленным ,доведенным до кипения маслом сливочным,можно добавить мелконарезанную зелень(1-2гр).

Органолептические показатели:

Внешний вид -поверхность картофеля полита маслом сливочным,форма сохранена.Цвет-белый или светло-желтый.Консистенция-мягкая,слегкаразварившаяся.Запах-свойственныйотварному картофелюс маслом сливочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,89	2,76	16,50	104,87

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая с молоком**

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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Греча	18|18	26.25|26.25	25|25	35|35	35|35
Молоко	75|75	75|75	100|100	100|100	75|75
Соль	0.38|0.38	0.38|0.38	0.5|0.5	0.5|0.5	0.51|0.51

Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду с солью и варят при слабом кипении до полного поглощения воды крупой 10-15 мин, до готовности доводят при слабом нагреве под закрытой крышкой. Молоко кипятят и при отпуске подают отдельно или заливают кашу горячим молоком. Внешний вид-форма зерен сохранена или частично разварена. Цвет -светло-коричневый. Консистенция -мягкая, зерна хорошо набухшие.
Запах-свойственный гречневой каше с молоком, без постороннего. Вкус-характерный гречневой каше с молоком.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,53	1,75	9,67	64,40

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка пшенная с творогом**

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 растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	6|6	6|6	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Пшено	37.2|37.2	37.2|37.2	46.5|46.5	46.5|46.5	46.5|46.5
Сахар	6|6	6|6	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Творог	30|30	30|30	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875

Выход блюда:	**120**	**120**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Пшено хорошо промывают и варят в подсоленной воде кашу, охлаждают до 60-70С, добавляют протертый творог, сырые яйца, сахар, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20 мин или варят на пару 30-35 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, полита сливочным маслом.
Цвет-корочки-золотистый, на разрезе-светло-желтый. Консистенция-мягкая, рыхлая, однородная.
Запах-свойственный для пшенной каши с творогом и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный для пшенной каши с творогом и сливочным маслом, сладковатый, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,27	10,76	24,00	248,06

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яйцо отварное**

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**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яйцо	0.5|0.5	25|25	1|1	100|100	1|1	1|1
Выход блюда:	**20**	**1000**	**40**	**1000**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца заливают холодной водой и варят 10 мин с момента закипания воды, затем воду сливают и заливают вареные яйца холодной водой для быстрого охлаждения

Органолептические показатели:

Внешний вид - очищенные яйца сохранили форму, без трещин и вылившегося белка.Цвет - белка белый,желтка - желтый; без серо-зеленого налета по поверхности. Консистенция - плотная, упругая. Запах - свойственный вареному яйцу, без постороннего. Вкус - характерный вареному яйцу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
11,98	10,13	0,68	157,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба отварная 80 гр**

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**
Рыба свежая	85.4|85.4	85.4|85.4	97.6|97.6	97.6|97.6	97.6|97.6	97.6|97.6
Соль	0.88|0.88	0.88|0.88	1|1	1|1	1|1	1.01|1.01
Выход блюда:	**70**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин при слабом кипении, снимая пену. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-еуски рыбы сохранили форму. Цвет-серый или светло-оранжевый. Консистенция - мягкая, не крошливая. Запах-свойственный отварной рыбе, без посторонненго. Вкус- характерный отварной рыбе

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
18,24	0,96	0,00	126,88

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины отварное 80 гр.•1**

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**
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	8|6	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	7.5| 6	10| 8
Мясо	96|96	128|128	128|128	128|128	128|128	96|96	128|128
Соль	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий и пленок, кладут в воду (1,5 на 1 кг мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 20-30 мин.добавляют крупную нарезанную морковь, соль и варят до готовности. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 2 куска на порцию, нарезанное мясо заливают бульоном, доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски мяса, нарезанные поперек волокон. Цвет-серый или светло-коричневый. Консистенция-мягкая, сочная, не волокнистая. Запах-свойственный вареному мясу говядиы, без постороннего. Вкус-характерный вареному мясу говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
28,10	22,54	0,85	352,20

Утверждаю

Технологическая карта № 4.1/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо кур отварное (порци.,без кости) 50 гр•1**

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**
Кура	41.4|41.4	69|69	69|69	69|69	69|69	69|69	69|69
Лук	0.9|0.9	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Соль	0.6|0.6	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Отработанные тушки,компактно заправленные,кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг),добавляют ощищенный и нарезанный репчатый лук,соль,доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Оварные тушки кур охлаждают,нарубают на порции,отделяют мякоть от кости,укладывают в сотейник,заливают горячим бульоном и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски одинаковой массы.Цвет-от серо-белого до темно-серого.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный варенному мясу кур,без постороннего.Вкус-характерный варенному мясу кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,64	22,34	1,16	333,81

Утверждаю

Технологическая карта № 4.10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из моркови с растительным маслом**

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 растительное	2|2	3|3	3.33|3.33	4|4	4|4	3.33|3.33	3.33|3.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	36|27	54 |40.5	60|45	72|54	72|54	60|45	60|45
Морковь(с 01.08 по 31.12)	33.75| 27	50.63| 40.5	56.25| 45	67.5| 54	67.5| 54	56.25| 45	56.25| 45
Сахар	1.5|1.5	2.25|2.25	2.5|2.5	3|3	3|3	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**30**	**45**	**50**	**60**	**60**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Морковь моют, очищают от кожицы , промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый. Консистенция -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежей моркови с маслом растительным.Вкус характерный свежей моркови и маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,10	5,94	12,16	109,42

Утверждаю

Технологическая карта № 4.10/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай**

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**
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	9|9	9|9	9|9	9|9
Чай	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.45|0.45	0.46|0.46
Выход блюда:	**150**	**150**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., после чего доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с завркой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет- светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	4,54	18,95

Утверждаю

Технологическая карта № 4.10/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом 60 гр•1**

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**
Дрожжи	0.5|0.5	0.86|0.86	1|1	0.5|0.5	1|1
Масло растительное	2|2	3.43|3.43	4|4	2|2	4|4
Молоко	3.7|3.7	6.34|6.34	7.4|7.4	3.7|3.7	7.4|7.4
Мука	15|15	25.71|25.71	30|30	15|15	30|30
Сахар	1.9|1.9	3.26|3.26	3.8|3.8	1.9|1.9	3.8|3.8
Соль	0.2|0.2	0.34|0.34	0.4|0.4	0.2|0.2	0.4|0.4
Творог	16.3|16.3	27.94|27.94	32.6|32.6	16.3|16.3	32.6|32.6
Яйцо	0.05|0.05	0.08571|0.08571	0.1|0.1	0.05|0.05	0.1|0.1

Выход блюда:	**35**	**60**	**70**	**35**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для приготовления фарша в протертый творог добовляют смесь яйца, сахар, муку и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-белый с кремовым оттенком.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,01	13,84	34,47	342,81

Утверждаю

Технологическая карта № 4.10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная 150г•1**

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	5|5	5|5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	113.33| 85	113.33| 85	170 |127.5	170 |127.5	170 |127.5	113.33| 85	170 |127.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	106.25| 85	106.25| 85	159.38| 127.5	159.38| 127.5	159.38| 127.5	159.38| 127.5	159.38| 127.5
Мука	2|2	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сахар	2|2	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сметана	5|5	5|5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	1|1	1|1	1|1	1|1	1.01|1.01
Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают кубиком (1,0*1,0см),припускают с добовлением воды(20%к массе)и сливочного масла .Для соуса мукупассеруют (подсушивают в жарочном шкафудо светло-кремового цвета),разводят горячей кипяченой водой и варят 10-15мин.затемдобавляют сметану ,соль,сахар

Органолептические показатели:

Внешний вид -морковь в соусе,форма нарезки моркови сохранена.Цвет моркови оранжевый,соуса -кремовый.Консистенция -моркови-мягкая,соуса-средней густаты.Запах свойственный вареной моркови,сметанного соуса,без постороннего.Вкус-характерный вареной моркови и сметанного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,40	4,61	10,46	90,80

Утверждаю

Технологическая карта № 4.10/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша перловая вязкая с маслом сливочным**

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**
Масло сливочное	3|3	3|3	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3|3
Молоко	72.75|72.75	72.75|72.75	87.3|87.3	87.3|87.3	87.3|87.3	87.3|87.3
Перловка	25|25	33.75|33.75	30|30	40.5|40.5	40.5|40.5	40.5|40.5
Сахар	3.75|3.75	3.75|3.75	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72

Выход блюда:	**150**	**150**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Перловую крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду, варят 30 мин, воду сливают и снова заливают кипящей водой по рецептуре и варят до размягчения при слабом кипении 50-60 мин, затем добавляют соль, сахар, кипящее молоко и варят 5-10 мин до загустения. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-сероватый. Консистенция-зерна крупы полностью набухшие, мягкие. Запах-свойственный молочной перловой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной перловой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,26	3,03	19,45	124,57

Утверждаю

Технологическая карта № 4.10/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога (вариант2)**

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 растительное	1.6|1.6	2.4|2.4	2.4|2.4	3|3	2.4|2.4
Мука	6.4|6.4	9.6|9.6	9.6|9.6	12|12	9.6|9.6
Сахар	6.4|6.4	9.6|9.6	9.6|9.6	12|12	9.6|9.6
Сметана	4|4	6|6	6|6	7.5|7.5	6|6
Соль	0.4|0.4	0.6|0.6	0.6|0.6	0.75|0.75	0.6|0.6
Сухари панировочные	1.6|1.6	2.4|2.4	2.4|2.4	3|3	2.4|2.4
Творог	72|72	108|108	108|108	135|135	72|72
Яйцо	0.08|0.08	0.1|0.1	0.12|0.12	0.15|0.15	0.12|0.12

Выход блюда:	**80**	**120**	**120**	**150**	**120**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют просеянную муку,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют.При отпуске нарезанную на порционные куски запеканку поливают сметаной,доведенной до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин,полита сметаной.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,46	17,40	16,09	306,98

Утверждаю

Технологическая карта № 4.10/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кнели рыбные паровые•1**

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	5.25|5.25	5.25|5.25	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	21|21	21|21	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Рыба свежая	56|56	56|56	64|64	64|64	64|64	64|64	64|64
Соль	0.88|0.88	0.88|0.88	1|1	1|1	1|1	1|1	1.01|1.01
Яйцо	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.12501|0.12501	0.12501|0.12501

Выход блюда:	**70**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Для приготовления молочного соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета). растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и проваривают 10 мин. В рыбный фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, соль и повторно измельчают через мясорубку. Затем в рыбный фарш, постепенно взбивая, вводят взбитые белки яиц(кусочек хорошо взбитой массы не тонет в горячей воде).Подготовленную массу порционируют, формируют кнели в виде шариков(разделывают двумя столовыми ложками или из кондитерского мешка), выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и припускают с добавлением воды (20% к массе) 10-15 мин.или варят на пару 15-20 мин. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид- формы шариков сохранена, поверхность без трещин. Цвет-светло-серый. Консистенция-однородная,пышная,сочная. Запах-свойственный вареной рыбе с молочным соусом, без постороннего. Вкус-характерный вареной рыбе с молочным соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,01	7,60	4,57	183,06

Утверждаю

Технологическая карта № 4.10/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печень в молочном соусе 80 гр.•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	2|2	2.66|2.66	3.33|3.33	2|2
Масло сливочное	1|1	1.34|1.34	1.67|1.67	1|1
Молоко	30|30	40|40	50|50	40|40
Мука	3|3	4|4	5|5	4|4
Мясные субпродукты	41.5|41.5	55.34|55.34	69.17|69.17	55.33|55.33
Соль	0.25|0.25	0.34|0.34	0.42|0.42	0.33|0.33

Выход блюда:	**60**	**80**	**100**	**80**

Технология приготовления:

Печень размораживают,зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр., обжаривают до полуготовнсти, заливают молочным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жароном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения.Внешний вид-брусочки печени в соусе. Цвет-печени-коричневый, соуса- кремовый. Консистенция-печени-мягкая, соуса-однородная.Запах-свойственный для жареной печени с соусос молочным, бех постороннего.Вкус- характерный для жареной печени с соусом молочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,05	7,92	5,34	163,37

Утверждаю

Технологическая карта № 4.11/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с яблоками и растительным маслом**
60 гр.•1

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 растительное	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	45 |33.75	45 |33.75	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45
Морковь(с 01.08 по 31.12)	42.19|33.75	42.19|33.75	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Сахар	1.5|1.5	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Яблоки	7.5|7.5	7.5|7.5	10|10	10|10	10|10	7.5|7.5	10|10

Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Морковь моют, очищают от кожицы , промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, удаляют семенное гнездо (сердцевину) ,нарезают соломкой или натирают на терке.Нарезанные морковь и яблоки соединяют,добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, яблок-светло-салатный. Консистенция моркови и яблок -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежей моркови и яблок с маслом растительным.Вкус характерный свежей моркови ияблок с маслом растительным,кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,05	6,82	12,28	105,57

Утверждаю

Технологическая карта № 4.11/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном•1**

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 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**
Лимоны	3.66|3.66	4.39|4.39	5|5	4.88|4.88	4.39|4.39
Сахар	7.32|7.32	8.78|8.78	10|10	9.76|9.76	8.78|8.78
Чай	0.38|0.38	0.44|0.44	0.5|0.5	0.5|0.5	0.44|0.44

Выход блюда:	**150**	**180**	**205**	**200**	**180**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком,кладут ломтик лимона. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с завркой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет- светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,02	0,00	4,54	19,30

Утверждаю

Технологическая карта № 4.11/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с изюмом 60 гр•1**

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**
Дрожжи	0.5|0.5	0.86|0.86	1|1	0.5|0.5	1|1
Изюм	11|11	18.86|18.86	22|22	11|11	22|22
Масло растительное	0.5|0.5	0.86|0.86	1|1	0.5|0.5	1|1
Масло сливочное	0.5|0.5	0.86|0.86	1|1	0.5|0.5	1|1
Молоко	4|4	6.86|6.86	8|8	4|4	8|8
Мука	15|15	25.71|25.71	30|30	15|15	30|30
Сахар	1|1	1.71|1.71	2|2	1|1	2|2
Соль	0.2|0.2	0.34|0.34	0.4|0.4	0.2|0.2	0.4|0.4
Яйцо	0.075|0.075	0.12857|0.12857	0.15|0.15	0.075|0.075	0.15|0.15

Выход блюда:	**35**	**60**	**70**	**35**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша изюм перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде, воду сливают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-темно-коричневый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,79	4,06	51,66	284,50

Утверждаю

Технологическая карта № 4.11/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник с крупой и сметаной 200 гр•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	100| 60	100| 60	75|45	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Масло растительное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6	10| 8
Огурцы конс	9|9	12|12	12|12	9|9	12|12
Перловка	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут промытую крупу и варят до полуготовности,отвар сливают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Соленые огурцы нарезают солом кой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин.затем добавляют припущенные овощи,огурцы,вареную крупу, за 3-5 мин до готовности вводят соль.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей и крупы - свойственный набору продуктов.Консистенция овощей - мягкая,огурцов слегка хрустящая,перловая крупа хорошо разварена. Запах - свойственный овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,93	2,34	7,02	56,49

Утверждаю

Технологическая карта № 4.11/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная молочная с маслом сливочным•1**

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	60|60	100|100	80|80	75|75
Пшено	22.5|22.5	30|30	25|25	40|40	30|30
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

Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар и горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без постороннего.
Вкус-характерный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,68	3,23	11,54	95,04

Утверждаю

Технологическая карта № 4.11/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с изюмом**

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**
Изюм	6|6	6|6	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Манка	8.4|8.4	8.4|8.4	10.5|10.5	10.5|10.5	8.4|8.4
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Сахар	8.4|8.4	8.4|8.4	10.5|10.5	10.5|10.5	8.4|8.4
Сметана	6|6	6|6	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Творог	104|104	104.01|104.01	130.01|130.01	130.01|130.01	130.01|130.01
Яйцо	0.12|0.12	4.8|4.8	0.15|0.15	6|6	0.15|0.15

Выход блюда:	**120**	**120**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Промытый изюм заливают кипятком на 20 мин.для набухания,затем воду сливают.В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде(10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу,набухший изюм ,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют.При отпуске нарезанную на порционные куски запеканку поливают соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита соусом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло- кремовый вкраплениями изюма.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,79	15,95	16,69	289,24

Утверждаю

Технологическая карта № 4.11/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные в соусе 200 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	11.53|11.53	15.38|15.38	15.38|15.38	15.39|15.39
Масло растительное	2.31|2.31	3.08|3.08	3.08|3.08	3.08|3.08
Масло сливочное	5.76|5.76	7.7|7.7	7.7|7.7	7.71|7.71
Молоко	17.31|17.31	23.08|23.08	23.08|23.08	23.08|23.08
Мука	9.24|9.24	12.3|12.3	12.3|12.3	9.23|9.23
Рыба свежая	69.24|69.24	92.3|92.3	92.3|92.3	92.31|92.31
Соль	1.16|1.16	1.55|1.55	1.55|1.55	1.55|1.55
Хлеб пшеничный	11.53|11.53	15.38|15.38	15.38|15.38	15.39|15.39

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку, затем добавляют замоченный в молоке хлеб и повторно измельчают через мясорубку. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш с хлебом добавляют бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают, Полученную массу порционируют, формируют шарики. панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, оьжаривают в жарочном шкафу при температуре 200-210оС до образования золотистой корочки, заливают горячим белым соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета). разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделия округлой формы,неразвалившиеся. Цвет-тефтелей сероватый, соуса - светло-кремовый. Консистенция -тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе, без посторонненго. Вкус-характерный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,49	4,98	8,69	138,68

Утверждаю

Технологическая карта № 4.11/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из мяса говядины**

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**
Лук	9|9	10.5|10.5	12|12	12|12	12|12	9|9	12|12
Масло сливочное	3|3	3.5|3.5	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мука	3|3	3.5|3.5	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	48|48	56|56	64|64	64|64	64|64	64|64	64|64
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

Выход блюда:	**60**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Говядину нарезают кубиками (массой 15-20гр.), слегка обжаривают, затем заливают горячей кипяченой водой и варят 15 мин. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим бульоном от варки мяса, добавляют припущенный лук, соль и варят 15мин.Вареные кубики мяса заливают соусом и тушат до готовности 15-20 мин. Внешний вид - форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе.Цвет-мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция-мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты.Запах- свойственный тушеному мясу говядины в соусе, без постороннего. Вкус-характерный тушеному мясу говядины в соусе.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,71	14,95	4,65	234,50

Утверждаю

Технологическая карта № 4.12/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с изюмом и растительным маслом 60 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**
Изюм	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	60|45	60|45	60|45	60|45
Морковь(с 01.08 по 31.12)	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Сахар	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой или натирают на терке.Изюм промывают, замачивают на 20 мин в горячей кипчченой воде для набухания , кипятят 2-3 мин, отвар сливают.Компоненты соединяют ,добавляют сахар , заправляют маслом растительным и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, изюма -темно-коричневый. Консистенция -моркови-хрустящая, упругая, изюма-мягкая.Запах-свойственный для моркови и изюма с маслом растительным.Вкус характерный для моркови и изюма с маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,20	5,08	17,32	108,21

Утверждаю

Технологическая карта № 4.12/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с молоком•1**

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**
Молоко	108.33|108.33	50|50	130|130	50|50	50|50	130|130
Сахар	7.5|7.5	10|10	9|9	10|10	10|10	9|9
Чай	0.42|0.42	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Выход блюда:	**150**	**200**	**180**	**200**	**200**	**180**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют сахар,горячее кипяченое молоко,сахар можно подавть отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком,доводят до кипения и соединяют с заврkой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет-светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая и молока,без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,90	2,03	7,63	60,84

Утверждаю

Технологическая карта № 4.12/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сгущенное молоко для запеканок**

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**
Сгущенка	12|12	18|18	18|18

Выход блюда:	**12**	**18**	**18**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,22	8,50	56,00	320,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.12/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с курагой**

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**
Дрожжи	0.71|0.71	0.72|0.72	0.86|0.86	0.5|0.5	1|1
Курага	14.29|14.29	14.28|14.28	17.14|17.14	10|10	20|20
Масло растительное	0.71|0.71	0.72|0.72	0.86|0.86	0.5|0.5	1|1
Масло сливочное	0.71|0.71	0.72|0.72	0.86|0.86	0.5|0.5	1|1
Молоко	5.71|5.71	5.72|5.72	6.86|6.86	4|4	8|8
Мука	21.43|21.43	21.43|21.43	25.71|25.71	15|15	30|30
Сахар	1.43|1.43	1.43|1.43	1.71|1.71	1|1	2|2
Соль	0.29|0.29	0.28|0.28	0.34|0.34	0.2|0.2	0.4|0.4
Яйцо	0.10714|0.10714	0.10714|0.10714	0.12857|0.12857	0.075|0.075	0.15|0.15

Выход блюда:	**50**	**50**	**60**	**35**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша курагу перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде.Затем отвар сливают,курагу измельчают на мясорубке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-оранжевый.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,66	4,03	48,14	269,01

Утверждаю

Технологическая карта № 4.12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный со сметаной 0,200•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	57.69| 37.5	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	62.5|37.5	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	50 |37.5	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	53.57| 37.5	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	15|12	15|12	15|12	15|12
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

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 картофель и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-оранжевый.Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,67	1,26	5,09	36,31

Утверждаю

Технологическая карта № 4.12/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с рисом и черносливом 150г•1**

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	4.67|4.67	4.67|4.67	7|7	7|7	7|7	7|7	7.01|7.01
Морковь(с 01.01 по 31.07)	71.11|53.33	71.11|53.33	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80	71.11|53.33	106.67| 80
Морковь(с 01.08 по 31.12)	66.66|53.33	66.66|53.33	100| 80	100| 80	100| 80	66.66|53.33	100| 80
Рис	13.33|13.33	13.33|13.33	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Сахар	3.33|3.33	3.33|3.33	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	1|1	1|1	1|1	1|1	1.01|1.01
Чернослив	13.33|13.33	13.33|13.33	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20

Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин.В кипящую воду закладывают промытую рисовую крупу(при соотношении 1/2,1),соль и сахар и перемешивают.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый,рис
-белый,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-риса-рассыпчатая,мягкая,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом,сладковатый .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,90	3,74	23,19	135,67

Утверждаю

Технологическая карта № 4.12/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с картофелем**

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**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	48 |31.2	48 |31.2	60|39	60|39	60|39	60|39
Картофель(с 01.03 по 31.08)	52 |31.2	52 |31.2	65|39	65|39	65|39	65|39
Картофель(с 01.09 по 31.10)	41.6|31.2	41.6|31.2	52|39	52|39	52|39	52|39
Картофель(с 01.11 по 31.12)	44.57| 31.2	44.57| 31.2	55.71| 39	55.71| 39	55.71| 39	55.71| 39
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	6|6	6|6	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Мука	6|6	6|6	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Сахар	4.8|4.8	4.8|4.8	6|6	6|6	6|6	6|6
Сметана	2.4|2.4	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Сухари панировочные	2.4|2.4	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Творог	84|84	84|84	105|105	105|105	84|84	105|105
Яйцо	0.12|0.12	0.12|0.12	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**120**	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии. В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С картофель,просеянную муку,сырые яйца,манную крупу,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,слоем 3-4 см,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,96	16,53	14,28	278,52

Утверждаю

Технологическая карта № 4.12/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные с рисом в соусе 80/50 гр.•1**

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**
Лук	5.38|5.38	5.38|5.38	6.15|6.15	6.15|6.15	6.15|6.15	6.15|6.15	6.15|6.15
Масло растительное	1.08|1.08	1.08|1.08	1.23|1.23	1.23|1.23	1.23|1.23	1.23|1.23	1.23|1.23
Молоко	35|35	35|35	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Мука	4.31|4.31	4.31|4.31	4.92|4.92	4.92|4.92	4.92|4.92	4.93|4.93	4.93|4.93
Рис	2.15|2.15	2.15|2.15	2.46|2.46	2.46|2.46	2.46|2.46	2.46|2.46	2.46|2.46
Рыба свежая	32.31|32.31	32.31|32.31	36.92|36.92	36.92|36.92	36.92|36.92	36.93|36.93	36.93|36.93
Соль	0.54|0.54	0.54|0.54	0.62|0.62	0.62|0.62	0.62|0.62	0.62|0.62	0.62|0.62

Выход блюда:	**70**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Рис перебирают, промывают, всыпают в кипящую горячую воду (в соотношении 1:3,7) и варят вязкую кашу. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш добавляют охлажденную вязкую кашу, бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают. Полученную массу порционируют, формируют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки, заливают горячим молочным соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделия круглой формы, неразвалившиеся. Цвет-поверхности-сероватый, соуса-кремовый. Консистенция-тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным, без посторонненго. Вкус-характерный для тушения рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,14	3,29	8,56	123,10

Утверждаю

Технологическая карта № 4.12/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из отварного мяса говядины•1**

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
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	4|4	4|4	4|4	4|4
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	56|56	56|56	64|64	64|64	64|64	64|64
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Выход блюда:	**70**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Говядину отваривают крупным куском до полуготовности, нарезают кусочками (массой 15-20гр.). Очищенный лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой и проваривают 15 мин, затем добавляют припущенный лук, соль и доводят до кипения.Нарезанное мясо заливают соусом и тушат до готовности 10-15 мин. Внешний вид - форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе.Цвет-мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция-мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты.Запах- свойственный тушеному мясу в соусе, без постороннего. Вкус- характерный тушеному мясу в соусе.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
14,51	14,95	3,23	228,35

Утверждаю

Технологическая карта № 4.13/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из припущенной моркови и яблок с растительным маслом 60 гр.•1**

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 растительное	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	49 |36.75	49 |36.75	65.33| 49	65.33| 49	65.33| 49	65.33| 49	65.33| 49
Морковь(с 01.08 по 31.12)	45.94|36.75	45.94|36.75	61.25| 49	61.25| 49	61.25| 49	61.25| 49	61.25| 49
Сахар	1.5|1.5	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Яблоки	7.5|7.5	7.5|7.5	10|10	10|10	10|10	7.5|7.5	10|10
Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Морковь промывают , очищают , ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке и припускают с добавлением воды (20 % к массе). Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, затем удаляют семенное гнездо (сердцевину) ,нарезают соломкой или натирают на терке.Компоненты соединяют,добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, яблок-кремовый или светло-салатный. Консистенция моркови -мягкая , яблок-хрустящая..Запах-свойственный припущенной моркови , яблок с маслом растительным.Вкус характерный для припущенной моркови иябок с маслом растительным,кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,13	6,82	12,91	107,83

Утверждаю

Технологическая карта № 4.13/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток с молоком•2**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кофейный напиток	1.5|1.5	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Молоко	100|100	120|120	120|120	120|120
Сахар	7.5|7.5	9|9	9|9	9|9

Выход блюда:	**150**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения3 отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженый кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения .Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованне:100 г пастеризованного молока заменяется 46 г молока сгущенного стерилизованного.Внешний вид-непрозрачная жидкость, без осадка,Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для кофейного напитка с молоком,без постороннего.Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,84	1,88	7,78	61,42

Утверждаю

Технологическая карта № 4.13/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и изюмом 60 гр•1**

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**
Джем	5|5	8.57|8.57	10|10	5|5	5|5
Дрожжи	0.5|0.5	0.86|0.86	1|1	0.5|0.5	1|1
Масло растительное	0.5|0.5	0.86|0.86	1|1	0.5|0.5	1|1
Масло сливочное	1|1	1.71|1.71	2|2	1|1	2|2
Молоко	4|4	6.86|6.86	8|8	4|4	8|8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	22.67| 17	38.85|29.14	45.33| 34	22.67| 17	45.33| 34
Морковь(с 01.08 по 31.12)	21.25| 17	36.43|29.14	42.5| 34	21.25| 17	42.5| 34
Мука	15|15	25.71|25.71	30|30	15|15	30|30
Сахар	1.2|1.2	2.06|2.06	2.4|2.4	1.2|1.2	2.4|2.4
Соль	0.2|0.2	0.34|0.34	0.4|0.4	0.2|0.2	0.4|0.4
Яйцо	0.075|0.075	0.12857|0.12857	0.15|0.15	0.075|0.075	0.15|0.15

Выход блюда:	**35**	**60**	**70**	**35**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша изюм перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде, воду сливают. Очищенную морковь варят. протирают, добовляют сахар, масло сливочное, изюм и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-темно-коричневый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом и морковью,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом и морковью.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,93	5,13	44,67	269,38

Утверждаю

Технологическая карта № 4.13/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с черносливом•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	4|4	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	80|60	100| 75	100| 75	80|60
Морковь(с 01.08 по 31.12)	75|60	93.75| 75	93.75| 75	93.75| 75
Мука	1.6|1.6	2|2	2|2	2|2
Сахар	1.6|1.6	2|2	2|2	2|2
Сметана	4|4	5|5	5|5	5|5
Соль	0.54|0.54	0.67|0.67	0.67|0.67	0.68|0.68
Чернослив	8|8	10|10	10|10	8|8

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин.Муку пассеруют разводят горячей кипяченой водой и варят 10-15 мин.затемдобавляют сметану ,соль и сахар и перемешивают кипятят 5мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый, ,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис и черносливом,сладковатый .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,49	4,59	15,60	111,60

Утверждаю

Технологическая карта № 4.13/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с морковью**

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**
Манка	6|6	6|6	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	6|6	6|6	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Молоко	4.8|4.8	4.8|4.8	6|6	6|6	6|6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	36.8|27.6	36.8|27.6	46 |34.5	46 |34.5	36.8|27.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	34.5|27.6	34.5|27.6	43.13| 34.5	43.13| 34.5	43.13| 34.5
Сахар	6|6	6|6	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Сметана	6|6	6|6	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Сухари панировочные	2.4|2.4	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3
Творог	84|84	84|84	105|105	105|105	84|84
Яйцо	0.12|0.12	4.8|4.8	0.15|0.15	6|6	0.15|0.15

Выход блюда:	**120**	**120**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают до размягчения с молоком и сливочноым маслом,манную крупу заваривают в кипящую воду,помешивая до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С припущенную морковь,заваренную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют.Отпускают с растопленным,доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-оранжевый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с пррецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,62	20,42	14,58	286,67

Утверждаю

Технологическая карта № 4.13/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из рыбы (минтай) 80 гр.•1**

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	5.25|5.25	5.25|5.25	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	21|21	21|21	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Мука	1.75|1.75	1.75|1.75	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Рыба свежая	44.63|44.63	44.63|44.63	51|51	51|51	51|51	51|51	51.01|51.01
Соль	0.18|0.18	0.18|0.18	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.21|0.21	0.21|0.21
Выход блюда:	**70**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают, разделывают на филе без кожи и костей, варят, измельчают на мясорубке, в массу добавляют молочный соус, масло сливочное, перемешивают, выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин. добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет- сероватый. Консистенция- однородная, рыхлая, сочная. Запах-свойственной вареной рыбе с маслом сливочным и соусом молочным, без постороннего. Вкус- характерный вареной рыбе с маслом сливочным и соусом молочным , без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,60	6,83	2,94	148,08

Утверждаю

Технологическая карта № 4.13/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифштекс рубленный паровой•1**

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 растительное	1.5|1.5	1.75|1.75	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	5.25|5.25	6.13|6.13	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Мясо	71.25|71.25	83.13|83.13	95|95	95|95	95|95	95|95	95|95
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
Выход блюда:	**60**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке с двойной решеткой, затем добавляют молоко, соль, массу перемешивают. Приготовленную массу порционируют, формуют бифштексы округло-приплюснутой формы толщиной 0,7 см, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным,добавляют горячей кипяченой воды (на 1/3 высоты изделий) и припускают под закрытой крышкой 20 мин или варят на пару 20-25 мин. При отпуске можно полить растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным или соусом (молочным, сметанным).Внешний вид-поверхность без трещин, форма изделия сохранена.Цвет- серый или светло-коричневый. Консистенция-однородная, мягкая, сочная. Запах-свойственный для рубленных изделий из говядины, без постороннего. Вкус- характерный для рубленых изделий из говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
21,00	19,17	0,37	286,43

Утверждаю

Технологическая карта № 4.14/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих огурцов с растительным маслом 60 гр.•1**

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**
Масло растительное	4.5|4.5	4.5|4.5	6|6	6|6	6|6	6|6
Огурцы свежие	41.85|41.85	41.85|41.85	55.8|55.8	55.8|55.8	55.8|55.8	55.8|55.8
Соль	0.23|0.23	0.23|0.23	0.3|0.3	0.31|0.31	0.31|0.31	0.31|0.31

Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Огурцы промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, затем нарезают тонкими ломтиками , перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет огурцы натирают на терке . При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет - светло-салатный. Консистенция -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежим огурцам с маслом растительным.Вкус характерный свежим огурцам с маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,73	10,09	3,53	102,92

Утверждаю

Технологическая карта № 4.14/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао с молоком•1**

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**
Какао	2.5|2.5	3|3	3|3
Молоко	108.33|108.33	130|130	130|130
Сахар	12.5|12.5	15|15	15|15

Выход блюда:	**150**	**180**	**180**

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
2,28	2,29	11,16	79,80

Утверждаю

Технологическая карта № 4.14/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и курагой 60 гр•1**

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**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	0.5|0.5	0.86|0.86	1|1	0.5|0.5	1|1	1|1
Курага	5|5	8.57|8.57	10|10	5|5	5|5	10|10
Масло растительное	0.5|0.5	0.86|0.86	1|1	0.5|0.5	1|1	1|1
Масло сливочное	1|1	1.71|1.71	2|2	1|1	2|2	2|2
Молоко	4|4	6.86|6.86	8|8	4|4	8|8	8|8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	22.67| 17	38.85|29.14	45.33| 34	22.67| 17	45.33| 34	45.33| 34
Морковь(с 01.08 по 31.12)	21.25| 17	36.43|29.14	42.5| 34	21.25| 17	42.5| 34	42.5| 34
Мука	15|15	25.71|25.71	30|30	15|15	30|30	30|30
Сахар	1.2|1.2	2.06|2.06	2.4|2.4	1.2|1.2	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.2|0.2	0.34|0.34	0.4|0.4	0.2|0.2	0.4|0.4	0.4|0.4
Яйцо	0.075|0.075	0.12857|0.12857	0.15|0.15	0.075|0.075	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**35**	**60**	**70**	**35**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша курагу перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде, воду сливают,курагу измельчают на мясорубке. Очищенную морковь варят, протирают, добовляют сахар, масло сливочное, курагу и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности -золотистый,фарша-ораньжевый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,фарша-мягкая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и кураги,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и кураги.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,57	5,13	44,21	264,95

Утверждаю

Технологическая карта № 4.14/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей со сметаной**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Зеленый горошек	5.25|5.25	7|7	7|7	7|7	7|7
Капуста	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6	10| 8
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные белокочанную капусту, морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают брусочками.В кипящий бульон кладут картофель и белокочанную капусту, за 10-15 мин до окончания варки добавляют припущенные овощи,зеленый горошек, соль.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,зелени,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-желтый.Консистенция - овощей мягкая,соотношение массы плотной и жидкой частисоответствует норме. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,78	2,73	4,79	50,19

Утверждаю

Технологическая карта № 4.14/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с черносливом (вариант 2) 150г•1**

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	6.67|6.67	6.67|6.67	10|10	10|10	10|10	6.67|6.67	10.01|10.01
Морковь(с 01.01 по 31.07)	128.89| 96.67	128.89| 96.67	193.33| 145	193.33| 145	193.33| 145	193.35|145.01	193.35|145.01
Морковь(с 01.08 по 31.12)	120.84| 96.67	120.84| 96.67	181.25| 145	181.25| 145	181.25| 145	181.26|145.01	181.26|145.01
Сахар	3.33|3.33	3.33|3.33	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.53|0.53	0.53|0.53	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Чернослив	10|10	10|10	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин и ,соль и сахар и перемешивают кипятят 5мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый, ,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис и черносливом,сладковатый .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,43	4,93	17,22	119,57

Утверждаю

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

Утверждаю

Технологическая карта № 4.14/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с рисом**

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 растительное	1.6|1.6	2.4|2.4	2|2	3|3	2|2
Масло сливочное	1.6|1.6	2.4|2.4	2|2	3|3	2|2
Рис	12|12	18|18	15|15	22.5|22.5	15|15
Сахар	5.6|5.6	8.4|8.4	7|7	10.5|10.5	7|7
Сметана	1.6|1.6	2.4|2.4	2|2	3|3	2|2
Соль	0.4|0.4	0.6|0.6	0.5|0.5	0.75|0.75	0.5|0.5
Сухари панировочные	1.6|1.6	2.4|2.4	2|2	3|3	2|2
Творог	60|60	90|90	75|75	112.5|112.5	75|75
Яйцо	0.1|0.1	0.15|0.15	0.125|0.125	0.1875|0.1875	0.125|0.125

Выход блюда:	**80**	**120**	**100**	**150**	**100**

Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,55	18,55	20,07	294,71

Утверждаю

Технологическая карта № 4.14/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из рыбы•1**

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**
Масло сливочное	1.5|1.5	1.75|1.75	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	20.25|20.25	23.63|23.63	27.01|27.01	27|27	27|27	27.01|27.01
Мука	1.95|1.95	2.28|2.28	2.61|2.61	2.6|2.6	2.6|2.6	2.61|2.61
Рыба свежая	54|54	63|63	72|72	72|72	72|72	72|72
Соль	0.15|0.15	0.18|0.18	0.21|0.21	0.2|0.2	0.2|0.2	0.21|0.21
Яйцо	0.1875|0.1875	0.21875|0.21875	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**60**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей,нарезают на куски, варят до готовности, бульон сливают, отварную рыбу измельчают дважды на мясорубке, в фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают, вводят взбитые белки. Приготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200оС. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на полрции.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет -серый. Консистенция -однородня, рыхлая, сочная. Запах - свойственный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу, без постороннего. Вкус- характерный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,17	4,78	3,62	162,26

Утверждаю

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, доведеннным 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 № 4.15/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих помидор с растительным маслом 60 гр.•1**

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**
Масло растительное	4.5|4.5	4.5|4.5	6|6	6|6	6|6	6|6
Помидоры свежие	41.25|41.25	41.25|41.25	55|55	55|55	55|55	55|55
Соль	0.23|0.23	0.23|0.23	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3
Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Помидоры промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают, затем нарезают тонкими ломтиками или дольками, перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -томатов-красный или оранжевый свойственный сортовым особенностям. Консистенция -мягкая, сочная.Запах-свойственный для томатов.Вкус характерный для томатов , малосоленый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,02	10,17	4,58	110,98

Утверждаю

Технологическая карта № 4.15/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника•1**

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
Сахар	11.25|11.25	15|15	13.5|13.5	15|15	15|15	13.5|13.5	13.5|13.5
Шиповник	11.25|11.25	15|15	13.5|13.5	15|15	15|15	13.5|13.5	13.5|13.5

Выход блюда:	**150**	**200**	**180**	**200**	**200**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают,заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают, В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают. Внешний вид-прозрачный отвар.Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Запах-свойственный отвару шиповника,без постороннего.Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,24	0,00	10,91	45,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.15/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и джемом**

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**
Джем	7.14|7.14	8.57|8.57	8.57|8.57	5|5	8.57|8.57
Дрожжи	0.71|0.71	0.86|0.86	0.86|0.86	0.5|0.5	0.86|0.86
Масло растительное	0.71|0.71	0.86|0.86	0.86|0.86	0.5|0.5	0.86|0.86
Масло сливочное	1.43|1.43	1.71|1.71	1.71|1.71	1|1	1.72|1.72
Молоко	5.71|5.71	6.86|6.86	6.86|6.86	4|4	6.86|6.86
Морковь(с 01.01 по 31.07)	28.57|21.43	34.28|25.71	34.28|25.71	20|15	34.29|25.72
Морковь(с 01.08 по 31.12)	26.79|21.43	32.14|25.71	32.14|25.71	18.75| 15	32.15|25.72
Мука	21.43|21.43	25.71|25.71	25.71|25.71	15|15	25.72|25.72
Сахар	1.43|1.43	1.71|1.71	1.71|1.71	1|1	1.72|1.72
Соль	0.29|0.29	0.34|0.34	0.34|0.34	0.2|0.2	0.35|0.35
Яйцо	0.10714|0.10714	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857	0.075|0.075	0.12857|0.12857

Выход блюда:	**50**	**60**	**60**	**35**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша очищенную морковь варят, протирают, добовляют джем, сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности -светло-коричневый-золотистый,фарша-ораньжевый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и джема,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и джема.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,86	5,12	43,68	265,18

Утверждаю

Технологическая карта № 4.15/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с мясными фрикадельками со сметаной 0,200•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31| 60	123.08| 80	123.08| 80	92.31| 60	123.08| 80
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100| 60	133.33| 80	133.33| 80	133.33| 80	133.33| 80
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80|60	106.67| 80	106.67| 80	80|60	106.67| 80
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71| 60	114.29| 80	114.29| 80	85.71| 60	114.29| 80
Лук	7.13|7.13	9.5|9.5	9.5|9.5	9.51|9.51	9.51|9.51
Масло растительное	7.5|7.5	10|10	10|10	7.5|7.5	10|10
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	20|16	20|16	20|16	20|16
Мясо	12.83|12.83	17.1|17.1	17.1|17.1	17.11|17.11	17.11|17.11
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.0375|0.0375	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают кубиками.В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин,добавляют припущенные овощи и варят до готовности.В конце варки в суп кладут соль и сметану и доводят до кипения.Отдельно готовят мясной фарш из говядины с добавлением лука,смеси яйца и воды, формируют и припускают фрикадельки.При отпуске в суп кладут фрикадельки .

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,зелени,овощи сохранили форму нарезки.Фрикадельки одинакового размера.Цвет бульона - светло-серый,овощей и фрикаделек - характерный для их вида.Консистенция - овощей мягкая,фрикаделек-упругая,не разварившееся. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей и мясных фрикаделек..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,60	6,29	7,80	106,98

Утверждаю

Технологическая карта № 4.15/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная в молочном соусе(80/100) г**

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	2.33|2.33	2.33|2.33	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Молоко	23.33|23.33	23.33|23.33	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35
Мука	2.33|2.33	2.33|2.33	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Сахар	1.33|1.33	1.33|1.33	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	127.11| 95.33	127.11| 95.33	190.67| 143	190.67| 143	190.67| 143	190.67| 143	190.67| 143
Свекла(с 01.08 по 31.12)	119.16| 95.33	119.16| 95.33	178.75| 143	178.75| 143	178.75| 143	178.75| 143	178.75| 143
Соль	0.19|0.19	0.19|0.19	0.28|0.28	0.28|0.28	0.28|0.28	0.29|0.29	0.29|0.29

Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками ,добавляют сливоч.масло ,соус,и тушат 5-10мин.Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета)растирают с маслом сливочным ,разводят горячим молоком и варят при слабом кипении 10-15мин,добавляя соль,и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы сохранена.Цвет темный -бордовый.Консистенция -свеклы-мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свекле и молочного соуса.Вкус характерный вареной свекле и молочного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,21	2,47	13,96	83,80

Утверждаю

Технологическая карта № 4.15/4

Сборник ТК для питания детей

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

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**
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4
Молоко	75|75	100|100	75|75
Пшеничная крупа	22.5|22.5	25|25	30|30
Сахар	3|3	4|4	4|4
Соль	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -светло-коричневый. Консистенция -крупы-мягкая,каши-густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный пшеничной каше, без постороннего. Вкус-характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,94	3,29	13,43	103,74

Утверждаю

Технологическая карта № 4.15/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из рыбы с творогом 80 гр.•1**

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**
Масло растительное	1.75|1.75	1.75|1.75	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	4|4	4|4	4|4	4|4
Рыба свежая	49|49	49|49	56|56	56|56	56|56	56|56
Соль	0.44|0.44	0.44|0.44	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Творог	24.5|24.5	24.5|24.5	28|28	28|28	28|28	28|28
Яйцо	0.35|0.35	0.35|0.35	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**70**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей и варят в небольшом количестве воды, охлаждают, измельчают через мясорубку, смешивают с нежирным протертым творогом и повторно измельчают через мясорубку, добавляют размягченное масло сливочное, взбитые яйца и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и варят на пару 20-25 мин. или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200оС. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин. Цвнт-светло-серый. Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.
Запах-свойственный вареной рыбе с творогом и продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего.
Вкус-характерный вареной рыбе с творогом и продуктами, входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,49	13,95	1,06	245,28

Утверждаю

Технологическая карта № 4.15/8

Сборник ТК для питания детей

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

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	3|3	3.5|3.5	3.5|3.5	3|3
Мясо	48|48	56|56	56|56	56|56
Рис	5.23|5.23	6.1|6.1	6.1|6.1	6.1|6.1
Соль	0.6|0.6	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7

Выход блюда:	**60**	**70**	**70**	**70**

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, доведеннным 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
14,62	15,10	5,03	236,47

Утверждаю

Технологическая карта № 4.15/8-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из мяса говядины с рисом паровые 80 гр**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	18|18	24|24	24|24	24|24
Масло сливочное	3.43|3.43	4.57|4.57	4.57|4.57	4.57|4.57
Мука	3.43|3.43	4.57|4.57	4.57|4.57	4.57|4.57
Мясо	38.57|38.57	51.43|51.43	51.43|51.43	51.43|51.43
Рис	5.14|5.14	6.86|6.86	6.87|6.87	6.87|6.87

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины пропускают через мясорубку.В подготовленный мясной фарш добавляют соль, пассерованный лук,рассыпчатый рис, перемешивают и разделывают на тефтели в виде шариков по 1-2 шт на порцию.Шарики панируют в муке,обжаривают с обеих сторон,кладут в посуду в одинряд,заливают бульоном и тушат 5-7 мин. Внешний вид-изделия круглой формы. Цвет-серовато-кремовый. Консистенция- сочная. Запах и вкус-свойственный тушеному мясу,рису.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,83	13,47	11,43	238,36

Утверждаю

Технологическая карта № 4.16/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста со свеклой**

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**
Дрожжи	0.71|0.71	0.86|0.86	0.86|0.86	0.5|0.5	0.86|0.86
Масло растительное	0.71|0.71	0.86|0.86	0.86|0.86	0.5|0.5	0.86|0.86
Масло сливочное	1.43|1.43	1.71|1.71	1.71|1.71	1|1	1.71|1.71
Молоко	5.71|5.71	6.86|6.86	6.86|6.86	4|4	6.86|6.86
Мука	21.43|21.43	25.71|25.71	25.71|25.71	15|15	25.71|25.71
Сахар	1.71|1.71	2.06|2.06	2.06|2.06	1.2|1.2	2.06|2.06
Свекла(с 01.01 по 31.07)	36.19|27.14	43.43|32.57	43.43|32.57	25.33| 19	43.43|32.57
Свекла(с 01.08 по 31.12)	33.93|27.14	40.71|32.57	40.71|32.57	23.75| 19	40.71|32.57
Соль	0.29|0.29	0.34|0.34	0.34|0.34	0.2|0.2	0.34|0.34
Яйцо	0.10714|0.10714	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857	0.075|0.075	0.12857|0.12857

Выход блюда:	**50**	**60**	**60**	**35**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 муки и замешивают опару, оставляют ее для брожения на 1,5-2ч, затем в опару добавляют сливочное масло, 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2ч, в процессе брожения тесто делают обминку два раза.Из теста формируют шарики и укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставляют для растойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см, на средину каждой кладут фарш и защипывают края. придавая форму. Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, остовляют для расстойки. Поверхность смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230С до образования румяной корочки 10-12мин. Для фарша очищенную свеклу варят, протирают, добовляют сахар, сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие соответствует форме,с равномерной корочкой. Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, фарша-бордовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы, без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,04	5,12	37,34	237,69

Утверждаю

Технологическая карта № 4.16/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с крупой 0,200•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Геркулес	9|9	12|12	12|12	9|9	12|12
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	100| 60	100| 60	75|45	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	4.5|4.5	6|6	6|6	6|6	6|6
Масло растительное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6	10| 8
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут промытую овсяную крупу(геркулес), картофель и варят до полуготовности,затем добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - серовато-коричневый,овощей и крупы - характерный для их вида,Консистенция -крупы и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных продуктов,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,28	2,20	9,15	62,87

Утверждаю

Технологическая карта № 4.16/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная в сметанном соусе 150г•1**

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**
Масло сливочное	2|2	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Мука	2|2	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Свекла(с 01.01 по 31.07)	127.11| 95.33	127.11| 95.33	190.67| 143	190.67| 143	190.67| 143	190.67| 143
Свекла(с 01.08 по 31.12)	119.16| 95.33	119.16| 95.33	178.75| 143	178.75| 143	178.75| 143	178.75| 143
Сметана	5|5	5|5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	0.33|0.33	0.33|0.33	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками ,добавляют ,сметанный соус,и тушат 5-10мин.Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета)растирают с маслом сливочным ,разводят горячим водойи варят при слабом кипении 10-15мин,добавляя сметану соль,и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы сохранена.Цвет темный -бордовый.Консистенция -свеклы-мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свекле и сметанного соуса.Вкус характерный вареной свекле и сметанного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,68	2,43	11,68	71,92

Утверждаю

Технологическая карта № 4.16/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, пшено) 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	76.5|76.5	76.5|76.5	102|102	102|102	76.5|76.5
Пшено	8.25|8.25	8.25|8.25	11|11	11|11	8.25|8.25
Рис	11.25|11.25	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15
Сахар	3.75|3.75	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Рис и пшено перебирают, промывают водой сначала теплой,а затем холодной несколько раз, пшено ошпаривают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы и доводят до готовности под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый с желтым оттенком. Консистенция -густая,на тарелке слегка расплывается, зерна набухшие, хорошо разварены. Запах-свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,47	3,22	12,10	94,38

Утверждаю

Технологическая карта № 4.16/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины, запеченые с молочным соусом 80/50 гр.•1**

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 растительное	1.08|1.08	1.08|1.08	1.23|1.23	1.23|1.23	1.23|1.23	1.23|1.23	1.23|1.23
Молоко	35|35	35|35	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Мука	5.38|5.38	5.38|5.38	6.15|6.15	6.15|6.15	6.15|6.15	6.15|6.15	6.15|6.15
Мясо	34.46|34.46	34.46|34.46	39.38|39.38	39.38|39.38	39.38|39.38	39.38|39.38	39.38|39.38
Соль	0.54|0.54	0.54|0.54	0.62|0.62	0.62|0.62	0.62|0.62	0.62|0.62	0.62|0.62
Хлеб пшеничный	5.38|5.38	5.38|5.38	6.15|6.15	6.15|6.15	6.15|6.15	6.15|6.15	6.15|6.15
Выход блюда:	**70**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничнв\ым хлебом (батоном), солью, повторно измельчают через мясорубку, массу перемешивают и взбивают. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты- овально-продолговатой, панируют в муке. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, добавляют соль и проваривают 20-25 мин. Биточки (котлеты) укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают до полуготовности в жарочном шкафу 7-10 мин. притемпературе 200-220С, затем заливают соусом и запекают 10-15 мин. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет- изделий серый или светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция- изделий однородная, рыхлая, сочная, соуса- средней густоты. Запах- свойственный для мясных изделий из котлетной массы говядины и молочного соуса, без постороннего. Вкус- характерный для мясных изделий из котлетной массы говядины и молочного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,24	9,84	10,54	193,34

Утверждаю

Технологическая карта № 4.17

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг рисовый с яблоками или морковью**

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**
Масло сливочное	4.82| 4	6.02| 5	9.04| 7.5
Молоко	48.19| 40	60.24| 50	90.36| 75
Рис	19.28| 16	24.1| 20	48.19| 40
Сахар	4.82| 4	6.02| 5	9.04| 7.5
Соль	0.48| 0.4	0.6|0.5	1.2| 1
Яблоки	28.92| 24	36.14| 30	72.29| 60
Яйцо	0.24096| 0.2	0.60241| 0.5	0.60241| 0.5

Выход блюда:	**80**	**100**	**200**

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают. Очищенные морковь и яблоки нарезают мелкими кубиками (0.3*0.3 см.) или соломкой. В кипящее молоко кладут соль , сахар, всыпают рис и варят вязкую кашу. Морковь и яблоки припускают с маслом, соединяют с кашей. Массу вымешивают (или протирают) , охлаждают , вводят взбитые яица и снова вымешивают, затем выкладывают в форму , смазанную маслом, и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200* 10-15 мин.

Органолептические показатели:

Поверхность- ровная. Конисистенция - рыхлая. Цвет, вкус и запах - свойственный набору продуктов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,90	6,56	19,57	171,15

Утверждаю

Технологическая карта № 4.17-2/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом (джемом) 50/60 гр**

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**
Джем	18|18	30.86|30.86	36|36	18|18	36|36
Дрожжи	0.5|0.5	0.86|0.86	1|1	0.5|0.5	1|1
Масло растительное	1|1	1.71|1.71	2|2	1|1	2|2
Масло сливочное	0.5|0.5	0.86|0.86	1|1	0.5|0.5	1|1
Молоко	4|4	6.86|6.86	8|8	4|4	8|8
Мука	15|15	25.71|25.71	30|30	15|15	30|30
Сахар	1|1	1.71|1.71	2|2	1|1	2|2
Соль	0.2|0.2	0.34|0.34	0.4|0.4	0.2|0.2	0.4|0.4
Яйцо	0.0167|0.0167	0.02863|0.02863	0.0334|0.0334	0.0167|0.0167	0.0334|0.0334

Выход блюда:	**35**	**60**	**70**	**35**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут повидло (джем),придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности -светло-коричневый-золотистый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с джемом,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с джемом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,66	4,64	63,50	340,83

Утверждаю

Технологическая карта № 4.17/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель Валетек " Киселек" (только сад и сотр)**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кисель	20|20	20|20	22|22	20|20	20|20

Выход блюда:	**200**	**200**	**220**	**200**	**200**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	7,96	35,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.17/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста со свеклой и джемом 60 гр•1**

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**
Джем	5|5	8.57|8.57	10|10	5|5	5|5
Дрожжи	0.5|0.5	0.86|0.86	1|1	0.5|0.5	1|1
Масло растительное	0.5|0.5	0.86|0.86	1|1	0.5|0.5	1|1
Масло сливочное	1|1	1.71|1.71	2|2	1|1	2|2
Молоко	4|4	6.86|6.86	8|8	4|4	8|8
Мука	15|15	25.71|25.71	30|30	15|15	30|30
Сахар	1|1	1.71|1.71	2|2	1|1	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	21.33| 16	36.57|27.43	42.67| 32	21.33| 16	42.67| 32
Свекла(с 01.08 по 31.12)	20|16	34.29|27.43	40|32	20|16	40|32
Соль	0.2|0.2	0.34|0.34	0.4|0.4	0.2|0.2	0.4|0.4
Яйцо	0.0167|0.0167	0.02863|0.02863	0.0334|0.0334	0.0167|0.0167	0.0334|0.0334

Выход блюда:	**35**	**60**	**70**	**35**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша очищенную свеклу варят, протирают, добовляют джем(повидло яблочное), сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности -светло-коричневый-золотистый,фарша-темно бордовый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы и джема,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы и джема.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,17	4,46	44,91	259,44

Утверждаю

Технологическая карта № 4.17/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с бобовыми 0,200•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Горох	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	57.69| 37.5	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	62.5|37.5	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	50 |37.5	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	53.57| 37.5	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10|7.5	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9.38| 7.5	12.5| 10	12.5| 10	9.38| 7.5	12.5| 10
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Целый горох замачивают в холодной воде(в соотношении 1-3) на 2-3 часа,затем воду сливают,(лущеный горох не замачивают).Горох заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности,затем закладывают вареный горох, добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,горох неразварившийся,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - серовато-коричневый,плотной части характерный для продуктов,входящих в рецептуру.Консистенция -гороха и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего. Вкус -характерный вареных продуктов,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,13	2,00	8,81	65,16

Утверждаю

Технологическая карта № 4.17/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная с яблоками(130/ 150г)**

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**
Масло растительное	6.67|6.67	6.67|6.67	10|10	10|10	10|10	6.67|6.67
Мука	2|2	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Сахар	2|2	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Свекла(с 01.01 по 31.07)	88|66	88|66	132| 99	132| 99	132| 99	88|66
Свекла(с 01.08 по 31.12)	82.5| 66	82.5| 66	123.75| 99	123.75| 99	123.75| 99	82.5| 66
Сметана	3.33|3.33	3.33|3.33	5|5	5|5	5|5	5|5
Яблоки	26.67|26.67	26.67|26.67	40|40	40|40	40|40	40.01|40.01
Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками.Очищенные яблоки с удалениемсеменным гнездомнарезают кубибиками.Нарезанную свеклу соединяют с маслом растительным и яблоками ,добавляют соус сметанный и тушат 5-10мин.Для соусо муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу)разводят горячей кипяченой водой ,проваривают 10-15мин.добавляют сметану сахар и варят 3-5мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы и яблок сохранена.Цвет свеклы-темно-красный,яблок и соуса-розовый.Консистенция свеклы и яблок мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свеклыс яблоками и соуса сметанного,Вкус характерный вареной свекле с яблоками и соуса сметанного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,32	6,63	13,14	120,78

Утверждаю

Технологическая карта № 4.17/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, кукуруза) 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**
Кукурузная крупа	8.25|8.25	8.25|8.25	11|11	11|11	8.25|8.25
Масло сливочное	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4
Молоко	76.5|76.5	76.5|76.5	102|102	102|102	76.5|76.5
Рис	11.25|11.25	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15
Сахар	3.75|3.75	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают холодной водой несколько раз, кукурузную крупу промывают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль и варят при слабом кипении, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый, с желтым оттенком. Консистенция -густая,на тарелке слегка расплывается, зерна полностью набухшие, хорошо разварены. Запах-свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,31	3,12	12,53	93,78

Утверждаю

Технологическая карта № 4.17/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога**

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**
Изюм	8|8	8|8	10|10	10|10	8|8
Манка	6.4|6.4	6.4|6.4	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	1.6|1.6	1.6|1.6	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3
Сахар	5.6|5.6	5.6|5.6	7|7	7|7	7|7
Сметана	1.6|1.6	1.6|1.6	2|2	2|2	2|2
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Сухари панировочные	1.6|1.6	1.6|1.6	2|2	2|2	2|2
Творог	60|60	60|60	75|75	75|75	75|75
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**80**	**80**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют манную крупу,перебранный и промытый изюм,желтки яиц,растертые с сахаром,соль,перемешивают и вводят взбитые до густой пены белки яиц.Полученную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовый пкдинг через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин,полита маслом сливочным.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для пудинга из творога и продуктов,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога и с продуктов,входящими в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,69	16,78	21,58	312,18

Утверждаю

Технологическая карта № 4.17/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины, запеченые со сметанным соусом 80/50 гр.•1**

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 растительное	1.08|1.08	1.08|1.08	1.23|1.23	2|2	1.23|1.23	1.23|1.23	1.23|1.23
Молоко	8.08|8.08	8.08|8.08	9.23|9.23	15|15	9.23|9.23	9.23|9.23	9.23|9.23
Мука	5.38|5.38	5.38|5.38	6.15|6.15	9.99|9.99	6.15|6.15	6.15|6.15	6.15|6.15
Мясо	34.46|34.46	34.46|34.46	39.38|39.38	63.99|63.99	39.38|39.38	39.38|39.38	39.38|39.38
Сметана	6.46|6.46	6.46|6.46	7.38|7.38	11.99|11.99	7.38|7.38	7.38|7.38	7.38|7.38
Хлеб пшеничный	5.38|5.38	5.38|5.38	6.15|6.15	9.99|9.99	6.15|6.15	6.15|6.15	6.15|6.15

Выход блюда:	**70**	**70**	**80**	**130**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничным хлебом (батоном), солью, повторно измельчают через мясорубку, массу перемешивают и взбивают. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты- овально-продолговатой, панируют в муке. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой и проваривают 20-25 мин., затем добавляют соль, сметану и доводят до кипения. Биточки (котлеты) укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают до полуготовности в жарочном шкафу 7-10 мин. притемпературе 200-220С, затем заливают сметанным соусом и запекают 10-15 мин. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет- изделий серый или светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция- изделий однородная, рыхлая, сочная, соуса- средней густоты. Запах- свойственный для мясных изделий из котлетной массы говядины и сметанного соуса, без постороннего. Вкус- характерный для изделий из котлетной массы говядины и сметанного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,46	10,38	9,15	190,03

Утверждаю

Технологическая карта № 4.18/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток Валетек "Классные витаминки"**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Золотой шар	20|20	20|20	22|22	20|20	20|20

Выход блюда:	**200**	**200**	**220**	**200**	**200**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	8,59	36,50

Утверждаю

Технологическая карта № 4.18/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш из яблок 20гр.•1**

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**
Сахар	4|4	4|4	200|200	200|200	4|4
Яблоки	16.6|16.6	16.6|16.6	830|830	830|830	830|830

Выход блюда:	**20**	**20**	**1000**	**1000**	**1000**

Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда и нарезают ломтиками, пересыпают сахаром, добовляют воду (2-3% к массе) и припускают до размягчения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-яблоки, нарезанные ломтиками, пересыпанные сахаром. Цвет-свойственный яблокам-светло-желтый или светло-зеленый. Консистенция-мягкая, упругая. Запах-свойственный для яблок, без постороннего. Вкус-характерный для яблок-сладковатый или кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,33	0,33	29,75	113,15

Утверждаю

Технологическая карта № 4.18/2

Сборник ТК для питания детей

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

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
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	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Макаронные изделия	9|9	12|12	12|12	9|9	12|12
Масло растительное	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Морковь(с 01.01 по 31.07)	2 |1.5	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	1.88| 1.5	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

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 мелконарезанную 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,88	0,55	6,58	36,67

Утверждаю

Технологическая карта № 4.18/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	16|16	20|20	30|30	20|20	20|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	41.02|26.66	51.28|33.33	76.92| 50	51.28|33.33	51.28|33.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	44.43|26.66	55.55|33.33	83.33| 50	55.55|33.33	55.55|33.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35.55|26.66	44.44|33.33	66.67| 50	44.44|33.33	44.44|33.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	38.09|26.66	47.61|33.33	71.43| 50	47.61|33.33	47.61|33.33
Лук	6.4|6.4	8|8	12|12	8|8	8|8
Масло растительное	2.14|2.14	2.67|2.67	4|4	2.67|2.67	2.67|2.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	32|24	40|30	60|45	40|30	40|30
Морковь(с 01.08 по 31.12)	30|24	37.5| 30	56.25| 45	37.5| 30	37.5| 30
Мука	1.06|1.06	1.33|1.33	2|2	1.33|1.33	1.33|1.33
Соль	0.54|0.54	0.67|0.67	1|1	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**80**	**100**	**150**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячей водой ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протирают .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.Консистенция овощей мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей с соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,57	2,53	10,89	73,93

Утверждаю

Технологическая карта № 4.18/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, гречневая крупа) 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**
Греча	8.25|8.25	8.25|8.25	11|11	11|11	8.25|8.25
Масло сливочное	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4
Молоко	76.5|76.5	76.5|76.5	102|102	102|102	76.5|76.5
Рис	11.25|11.25	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15
Сахар	3.75|3.75	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -белый, с коричневым оттенком. Консистенция-круп-мягкая, каши -густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный каше из смеси круп, без постороннего. Вкус-характерный каше из смеси круп,в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,44	3,21	12,22	91,47

Утверждаю

Технологическая карта № 4.18/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога с морковью100 гр•1**

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**
Манка	6.4|6.4	9.6|9.6	8|8	12|12	8|8
Масло растительное	1.6|1.6	2.4|2.4	2|2	3|3	2|2
Масло сливочное	2.4|2.4	3.6|3.6	3|3	4.5|4.5	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	26.67| 20	40|30	33.33| 25	50 |37.5	33.33| 25
Морковь(с 01.08 по 31.12)	25|20	37.5| 30	31.25| 25	46.88| 37.5	31.25| 25
Сахар	6.4|6.4	9.6|9.6	8|8	12|12	8|8
Соль	0.8|0.8	1.2|1.2	1|1	1.5|1.5	1|1
Творог	47.2|47.2	70.8|70.8	59|59	88.5|88.5	59|59
Яйцо	0.16|0.16	0.24|0.24	0.2|0.2	0.3|0.3	0.2|0.2

Выход блюда:	**80**	**120**	**100**	**150**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную морковь варят до размягчения и протирают в горячем состоянии.В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковь,манную крупу,желтки яиц,сахар, соль,перемешивают и вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,слоем 2-3 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовый пкдинг через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин.Цвет-корочки-золотистый,наразрезе-светло-оранжевый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-св ойственный для пудинга из творога с морковью,без постороннего.Вкус-характерный для творога с морковью,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,82	14,19	16,29	254,92

Утверждаю

Технологическая карта № 4.18/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы или рулет из говядины**

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**
Лук	17.25|17.25	23|23	23|23	23|23	23|23	23|23
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2.25|2.25	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	9.75|9.75	13|13	13|13	13|13	13|13	9.75|9.75
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	33.75|33.75	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45
Хлеб пшеничный	6.75|6.75	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Яйцо	0.09375|0.09375	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Нарезанную на куски говядину (котлетное мясо) измельчают на мясорубке, соединяют с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и повтроно измельчают на мясорубке, добавляют соль, молоко и перемешивают.Для фарша: очищенный репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением сливочного масла; яйца, обработанные в соответствии с санитарными правилами, варят, очищают и мелко рубят (натирают на терке), затем продукты фарша соединяют. При формировании зраз котлетную массу разделывают в виде лепешки в 1см., на средину кладут фарш (пассерованный лук, рубленные яйца), края лепешек соединяют, изделие панируют в муке, придавая овально-приплюснутую форму, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30 мин. При массовом изготовлении из котлетной массы и фарша формуют рулет: на пищевую полиэтиленовую пленку раскладывают котлетную массу слоем в 1-2 см., на средину по всей длине кладут фарш (пасерованный лук, рубленые яйца). Затем края полиэтиленовой пленки соединя.т так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет выкладывают на смазанный растительным маслом противень швом вниз. Поерхность рулета прокалывют в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30мин. Готовый рулет после охлаждения 3-5 мин охлаждают на порции.Внешний вид-форма зраз-овально-приплюснутая, порций рулета- круглая.Цвет- котлетной массы- серый или светло-коричневый, на разрезе- характерный для продуктов фарша.Консистенция- рыхлая, сочная. Запах-свойственный для изделий из котлетной массы и продуктов фарша, без постороннего. Вкус-характерный дли изделий из котлетной массы и продуктов фарша.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,70	14,10	11,80	246,71

Утверждаю

Технологическая карта № 4.19/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морской капусты и моркови с яйцом и растительным маслом**

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 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**
Капуста морская	12|12	18|18	20|20	20|20	20|20	20|20
Масло растительное	3|3	4.5|4.5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	17.33| 13	260|195	28.89|21.67	28.89|21.67	28.89|21.67	28.89|21.67
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16.25| 13	243.75| 195	27.09|21.67	27.09|21.67	27.09|21.67	27.09|21.67
Яйцо	0.075|0.075	0.1125|0.1125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**30**	**45**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку), морковь моют,очищают, нарезают соломкой или натирают на терке, затем припускают с добавлением воды (20% к маасе), охлаждают.Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают .Припущенную морковь соединяют с морской капустой,добавляют масло растительное и перемешивают.Яйца укладывают горкой.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -моркови-оранжевый,морской капусты-темно-зеленый,яйца-свойственный белку и желтку. Консистенция -моркови-мягкая,морской капусты и яйца-упругая.хрустящая .Запах-свойственный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,24	15,20	6,92	169,14

Утверждаю

Технологическая карта № 4.19/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свежие фрукты**

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**
Яблоки	135|135	140|140	140|140

Выход блюда:	**135**	**140**	**140**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,38	0,35	10,74	45,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.19/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш из свежей капусты с яйцом 20гр.•1**

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**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	24.8|24.8	24.8|24.8	37.2|37.2	1240|1240	37.2|37.2	37.2|37.2
Масло сливочное	1.4|1.4	1.4|1.4	2.1|2.1	70|70	2.1|2.1	2.1|2.1
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.3|0.3	10|10	0.3|0.3	0.3|0.3
Яйцо	0.05|0.05	0.05|0.05	0.075|0.075	2.5|2.5	0.075|0.075	0.075|0.075
Выход блюда:	**20**	**20**	**30**	**1000**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту шинкуют соломкой или мелко рубят. Припускают в жарочном шкафу слоем не более 3см с маслом сливочным до готовности. В готовую капусту добовляют соль, вкрутую сваренные рубленные яйца и перемешивают. Если капуста горчит, ее предварительно бланшируют в кипящей воде 3-5 мин, откидывают на дуршлаг, затем припускают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-мелкорубленная капуста с вкраплениями яйца. Цвет-беловато желтый или светло-кремовый. Консистенция-мягкая,сочная. Запах-свойственный припущенной капусте, без постороннего. Вкус-характерный припущенной капусты с яйцом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,35	6,20	7,75	101,54

Утверждаю

Технологическая карта № 4.19/12-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш из свежей капусты**

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**
Капуста	75|75	90|90	90|90
Лук	11.9|11.9	14.28|14.28	14.28|14.28
Масло сливочное	1.5|1.5	1.8|1.8	1.8|1.8
Соль	0.5|0.5	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**50**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенную капусту шинкуют,припускают до готовности в посуде,слоем не более 3 см с маслом,охлаждают,солят,смешивают с пассерованным луком, зеленью.Перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-нарезка сохранена,компоненты перемешаны равномерно. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-мягкая,сочная,хрустящая. Запах и вкус-свойственные входящим компонентам.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,87	2,32	11,55	72,70

Утверждаю

Технологическая карта № 4.19/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с рыбой**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31| 60	123.08| 80	123.08| 80	92.31| 60	123.08| 80
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100| 60	133.33| 80	133.33| 80	133.33| 80	133.33| 80
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80|60	106.67| 80	106.67| 80	80|60	106.67| 80
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71| 60	114.29| 80	114.29| 80	85.71| 60	114.29| 80
Лук	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6	10| 8
Рыба свежая	27.75|27.75	37|37	37|37	37|37	37|37
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают,разделывают на филе без костей и нарезают на кусочки.Из пищевых рыбных отходов варят бульон,процеживают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофельдоводят до кипения,добавляют припущенные овощи и кусочки сырой рыбы, соль и варят при слабом кипении до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - бульон прозрачный,на поверхности жидкой части - блески жира,овощи и рыба сохранили форму нарезки.Цвет бульона - светло-желтый,овощей и рыбы - характерный для их вида.Консистенция - овощей и рыбы-мягкая,соотношение плотной и жидкой части в норме.Запах - свойственный рыбы и овощей,без постороннего. Вкус -характерныйдля рыбного бульона и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,62	2,05	7,31	72,22

Утверждаю

Технологическая карта № 4.19/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей с соусом молочным 150г•1**

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**
Капуста	20|20	20|20	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Картофель(с 01.01 по 28.02)	51.28|33.33	51.28|33.33	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	55.55|33.33	55.55|33.33	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	44.44|33.33	44.44|33.33	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	47.61|33.33	47.61|33.33	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	6.67|6.67	6.67|6.67	10|10	10|10	10|10	6.67|6.67	10|10
Масло растительное	2|2	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	2|2	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	20|20	20|20	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Морковь(с 01.01 по 31.07)	31.11|23.33	31.11|23.33	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35
Морковь(с 01.08 по 31.12)	29.16|23.33	29.16|23.33	43.75| 35	43.75| 35	43.75| 35	43.75| 35	43.75| 35
Мука	2|2	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячим молоком ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протирают .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.Консистенция овощей мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей с соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,07	3,95	11,48	93,89

Утверждаю

Технологическая карта № 4.19/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) с маслом сливочным•1**

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**
Кукурузная крупа	8|8	11.25|11.25	10|10	15|15	15|15
Масло сливочное	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4
Молоко	76.5|76.5	76.5|76.5	102|102	102|102	76.5|76.5
Пшеничная крупа	11.25|11.25	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15
Сахар	3.75|3.75	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -серовато-желтый. Консистенция-круп-мягкая, каши -густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный каше из смеси круп, без постороннего. Вкус-характерный каше из смеси круп,в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,75	3,19	14,32	105,39

Утверждаю

Технологическая карта № 4.19/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле творожное•1**

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 растительное	1.6|1.6	2.4|2.4	3|3	2.4|2.4	3|3
Масло сливочное	2.4|2.4	3.6|3.6	4.5|4.5	3.6|3.6	4.5|4.5
Молоко	11.2|11.2	16.8|16.8	21|21	16.8|16.8	21|21
Мука	5.6|5.6	8.4|8.4	10.5|10.5	8.4|8.4	7|7
Сахар	5.6|5.6	8.4|8.4	10.5|10.5	8.4|8.4	7|7
Сметана	7.6|7.6	11.4|11.4	14.25|14.25	11.4|11.4	9.5|9.5
Соль	0.8|0.8	1.2|1.2	1.5|1.5	1.2|1.2	1|1
Творог	57.6|57.6	86.4|86.4	108|108	86.4|86.4	72|72
Яйцо	0.2|0.2	0.3|0.3	0.375|0.375	0.3|0.3	0.375|0.375

Выход блюда:	**80**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Творог протирают,смешивают со сметаной,добавляют яичные желтки,растертые с сахаром,муку,молоко,соль и перемешивают.Яичные белки охлаждают,взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу,осторожно перемешивая,затем выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 2-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С в течение 25-30 мин.Готовое суфле через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин.Цвет-корочки-золотистый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для суфлеа из творога со сметаной и продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога со сметаной и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,01	18,51	13,63	300,55

Утверждаю

Технологическая карта № 4.19/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы картофельные с мясом говядины**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	208.85|135.75	278.46| 181	278.46| 181	278.46| 181	278.46| 181	278.46| 181
Картофель(с 01.03 по 31.08)	226.25|135.75	301.67| 181	301.67| 181	301.67| 181	301.67| 181	301.67| 181
Картофель(с 01.09 по 31.10)	181 |135.75	241.33| 181	241.33| 181	241.33| 181	241.33| 181	241.33| 181
Картофель(с 01.11 по 31.12)	193.93|135.75	258.57| 181	258.57| 181	258.57| 181	258.57| 181	258.57| 181
Лук	10.5|10.5	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14
Масло растительное	4.13|4.13	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5	5.51|5.51
Мука	9|9	12|12	12|12	12|12	12|12	9|9
Мясо	47.25|47.25	63|63	63|63	63|63	63|63	63|63
Соль	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Яйцо	0.075|0.075	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии, охлаждают до 50-60С и добавляют смесь яйца, массу перемешивают. Говядину (котлетное мясо) измельчают через мясорубку и обжаривают. Очищенный лук, нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла, затем соединяют с обжаренным мясным фаршем. Из картофельной массф формуют лепешки, на середину которой кладут фарш, соединяют края и формуют изделие овально-продолговатой формы, панируют в муке, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-210С до образования золотистой корочки 10-15 мин.внешний вид- поверхность без трещин и разрывов.Цвет-корочки-золотистый, на резерве картофельной массы-кремовый,фарша-серый или светло-коричневый.Консистенция-картофельной массы-однородная, мягкая, фарша-мягкая, нежная. Запах-свойственный запеченому картофелю и мясу говядины, без постороннего.Вкус-характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,14	7,45	19,41	191,71

Утверждаю

Технологическая карта № 4.2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Горошек зеленый с яйцом**

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
Зеленый горошек	32.18|32.18	32.15|32.15	42.86|42.86	42.86|42.86	42.86|42.86	42.86|42.86	42.86|42.86
Масло сливочное	1.24|1.24	1.28|1.28	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71
Яйцо	0.32063|0.32063	0.32143|0.32143	0.42857|0.42857	0.42857|0.42857	0.42857|0.42857	0.42857|0.42857	0.42857|0.42857
Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Яйца промывают в соответствии с санитарными требованиями,варят вкрутую (с момента закипания 10 мин.) Консервированный горошек доводят до кипения в собственном соку, затем сок сливают. При отпуске зеленый горошек укладывают горкой, поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Яйцо, сваренное вкрутую, очищают, разрезают вдоль и половинку укладывают на зеленый горошек.При отпуске горошек можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г.) Внешний вид-зеленый горошек уложен горкой, на поверхности блески масла сливочного, сверху половинка, вкрутую сваренного , яйца.Цвет-горошка зеленого, яйца-свойственный белку и желтку.Консистенция-горошка мягкая, яйца- упругая. Запах-свойственный консервированному горошку и вареного яйца. Вкус-характерный для зеленого горошка и вареного яйца.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,53	5,09	4,44	94,71

Утверждаю

Технологическая карта № 4.2/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и изюма**

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**
Изюм	3.75|3.75	5|5	4.5|4.5	5|5	5|5	4.5|4.5	4.5|4.5
Сахар	11.25|11.25	15|15	13.5|13.5	15|15	15|15	13.5|13.5	13.5|13.5
Яблоки	3|3	4|4	3.6|3.6	4|4	4|4	3|3	3.6|3.6
Выход блюда:	**150**	**200**	**180**	**200**	**200**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Сушеные фруктыперебирают по видам и тщательно промывают.Яблоки нарезают на части,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 8-10 мин.прислабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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-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
0,05	0,01	8,67	35,88

Утверждаю

Технологическая карта № 4.2/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный сладкий**

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**
Масло сливочное	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Молоко	15|15	15|15	15|15
Мука	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Сахар	2|2	2|2	2|2
Соль	0.16|0.16	0.16|0.16	0.16|0.16

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят при слабом кипении 10-15 мин,затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соуса молочного,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного сладкий, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,35	5,05	14,90	124,56

Утверждаю

Технологическая карта № 4.2/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка творожная 60 гр•1**

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**
Дрожжи	0.8|0.8	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Масло растительное	4|4	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	7.2|7.2	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	7.2|7.2
Мука	24|24	36|36	36|36	36|36	36|36
Сахар	3.2|3.2	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Соль	0.27|0.27	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Творог	10.4|10.4	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6
Яйцо	0.1|0.1	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В емкость (дежу) загружают протертый творог,добавляют теплое молоко(50градусов),сахар,яйца,соль,разведенные дрожжи.В подготовленную смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку 2 раза.Из теста формируют шарики,укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы,авят для расстойки на 30-35 мин.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 200-220 градусов до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округло-плоская,с равномерной корочкой,тесто на разрезе пропеченное. Цвет поверхности светло-коричневый или золотистый,на разрезе - светло - кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,на разрезе- однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,98	15,20	47,77	413,48

Утверждаю

Технологическая карта № 4.2/13

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб с маслом и яйцом**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Хлеб пшеничный	30|30	30|30	30|30	30|30
Яйцо	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**55**	**55**	**55**	**55**

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.На ломтик хлеба укладывают сливочное масло,нарезанное тонким кусочком раличной формы ,чтобы масло покрывало большую часть. Сверху укладывают 1/2 вкрутую сваренного яйца.

Органолептические показатели:

Внешний вид-ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см покрыт сливочным маслом,поверхность не заветрена;СВЕРХУ 1/2 ВКРУТУЮ СВАРЕННОГО ЯЙЦА..Цвет-свойственный хлебу,сливочного масла.Консистенция-хлеба мягкая,масла-мажущая,яйца-плотная.Запах-свойственный хлебу,без постороннего.Вкус-характерный используемому хлебу,маслу и яйцу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,84	12,18	27,67	251,09

Утверждаю

Технологическая карта № 4.2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ со сметаной•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	24|24	32|32	32|32	32|32	32|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	3.6|3.6	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Масло растительное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10|7.5	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9.38| 7.5	12.5| 10	12.5| 10	9.38| 7.5	12.5| 10
Мука	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	24|18	32|24	32|24	32|24	32|24
Свекла(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	30|24	30|24	30|24	30|24
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло кремового цвета) и разводят водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блески жира и сметаны. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенным овощам, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,89	2,28	6,19	50,27

Утверждаю

Технологическая карта № 4.2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель в молоке•1**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	110.77| 72	110.77| 72	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108
Картофель(с 01.03 по 31.08)	120| 72	120| 72	180|108	180|108	180|108	180|108
Картофель(с 01.09 по 31.10)	96|72	96|72	144|108	144|108	144|108	96|72
Картофель(с 01.11 по 31.12)	102.86| 72	102.86| 72	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108
Масло сливочное	2|2	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	28.67|28.67	28.67|28.67	43|43	43|43	43|43	43.01|43.01
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	1|1	1|1	1|1	1.01|1.01

Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиком (1*1см),заливают горячей водой кипяченой и варят 10мин.,затем отвар сливают.Картофель заливают горячим кипяченым молоком ,добавляют соль и варят до готовности ,в конце добавляют масло сивочное и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-на поверхности блески жира,форма нарезки сохранена,кубики не разварены.Цвет-картофеля-беловато-желтый,молока-кремовый.Консистенция-мягкая,сочная.Запах свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,11	2,51	13,10	89,19

Утверждаю

Технологическая карта № 4.2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая 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**
Греча	18|18	30|30	25|25	40|40	40|40
Масло сливочное	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4
Молоко	60|60	60|60	80|80	80|80	80|80
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
Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду и варят 10-15 мин, затем добавляют горячее кипяченное молоко, сахар, соль и варят до готовности при слабом нагреве под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Допускается замена молока на молоко сухое: 80 г молока на 8,8 г сухого молока (1000 г молока заменяется 110 г сухого молока).Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-мягкая, зерна хорошо набухшие, слегка разварены. Запах-свойственный гречневой молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный гречневой молочной каше с маслом сливочным, сладковатый, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,10	3,14	16,08	104,74

Утверждаю

Технологическая карта № 4.2/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка рисовая с творогом**

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 растительное	2.4|2.4	4.8|4.8	3|3	6|6	3|3
Масло сливочное	6|6	6|6	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Рис	36|36	36|36	45|45	45|45	45|45
Сахар	6|6	6|6	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Творог	30|30	30|30	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875

Выход блюда:	**120**	**120**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рис промывают и варят в подсоленной воде кашу,затем охлаждают до 50-60 С,добавляют протертый творог,сырые яйца,сахар,растопленное масло сливочное и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают в емкость смазанную маслом растительным,и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин. или варят на пару 30-35 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита маслом сливочным.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе -серовато-белый или светло кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.апах-свойственный для рисовой каши творогом и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный для рисовой каши с творогом и маслом сливочным,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,03	10,54	22,47	225,08

Утверждаю

Технологическая карта № 4.2/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет 80 гр•1**

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	6|6	6|6	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Молоко	22|22	22|22	27.5|27.5	27.5|27.5	27.5|27.5
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63
Яйцо	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.875|1.875	1.5|1.5
Выход блюда:	**80**	**80**	**100**	**100**	**100**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,95	12,30	1,64	166,25

Утверждаю

Технологическая карта № 4.2/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба отварная под маринадом 180 гр.•1**

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**
Лук	25|25	25|25	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Масло растительное	10.83|10.83	10.83|10.83	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Морковь(с 01.01 по 31.07)	96.67| 72.5	96.67| 72.5	116| 87	116| 87	116| 87	96.67| 72.5	116| 87
Морковь(с 01.08 по 31.12)	90.63| 72.5	90.63| 72.5	108.75| 87	108.75| 87	108.75| 87	90.63| 72.5	108.75| 87
Рыба свежая	83.33|83.33	83.33|83.33	100|100	100|100	100|100	83.33|83.33	100|100
Сахар	2.5|2.5	2.5|2.5	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	1.25|1.25	1.25|1.25	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин. при слабом кипении, снимая пену. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, припускают с добавлением воды (30% к массе) и масла до полуготовности, добавляют сахар, соль и проваривают 5-7 мин. Отварную рыбу заливают горячим маринадом. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - куски сохранили форму, под маринадом. Цвет - маринада темно-оранжевый, рыбы-свойственный. Консистенция - рыбы- мягкая, не крошливая, маринада- мягкая,сочная. Запах - свойственный отварной рыбе и маринада, без постороннего. Вкус- характерный отварной рыбе и маринада.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,11	6,83	7,18	152,29

Утверждаю

Технологическая карта № 4.2/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины отварное в молочном соусе 50/50•1**

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**
Молоко	30|30	50|50	40|40	50|50	40|40	40|40	40|40
Мука	3|3	5|5	4|4	5|5	4|4	4|4	4|4
Мясо	48|48	80|80	64|64	80|80	64|64	64|64	64|64
Соль	0.6|0.6	1|1	0.8|0.8	1|1	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Выход блюда:	**60**	**100**	**80**	**100**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий и пленок, кладут в горячую воду (1,5л на 1 кг мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 5-10 мин добавляют соль и варят до готовности. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 2 куска на порцию, нарезанное мясо заливают молочным соусом, доводят до кипения. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски мяса нарезаны поперек волокон, политы сосусом. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса-светло-кремовый. Консистенция-мяса-мягкая,сочная. соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный вареному мясу и молочному соусу, без постороннего. Вкус-характерный вареному мясу и молочному соусу.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
15,80	12,74	5,33	219,95

Утверждаю

Технологическая карта № 4.2/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо кур отварное в соусе**

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**
Кура	34.5|34.5	55.2|55.2	55.2|55.2	69|69	69|69	69|69	55.2|55.2
Лук	1|1	1.6|1.6	1.6|1.6	2|2	2|2	2|2	1.6|1.6
Масло сливочное	1.5|1.5	2.4|2.4	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	2.4|2.4
Мука	1.5|1.5	2.4|2.4	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	2.4|2.4
Соль	0.4|0.4	0.64|0.64	0.64|0.64	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.64|0.64

Выход блюда:	**50**	**80**	**80**	**100**	**100**	**100**	**80**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль,доводят до кипения и нагрев умешают,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на порции,отделяют мякоть от кости,укладывают в сотейник,заливают горячим соусом и доводят до кипения.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим бульоном,добавляют нарезанный мелким кубиком и припущенный с маслом сливочным лук репчатый и варят 25-30 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски одинаковой массы в соусе.Цвет-от светло-серый.
Консистеция-мягкая,сочная,соуса-однородная.Запах-свойственный варенному мясу кур в белом соусе ,без постороннего.Вкус-характерный варенному мясу кур в белом соусе.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,14	13,40	2,56	199,48

Утверждаю

Технологическая карта № 4.20/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с растительным маслом**

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 растительное	2.5|2.5	3.75|3.75	4.17|4.17	5|5	5|5	4.17|4.17	4.17|4.17
Свекла(с 01.01 по 31.07)	39.33| 29.5	59 |44.25	65.56|49.17	78.67| 59	78.67| 59	65.56|49.17	65.56|49.17
Свекла(с 01.08 по 31.12)	36.88| 29.5	55.31|44.25	61.46|49.17	73.75| 59	73.75| 59	61.46|49.17	61.46|49.17
Выход блюда:	**30**	**45**	**50**	**60**	**60**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый. Консистенция -мягкая..Запах-свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным.Вкус характерный вареной свекле в сочетании с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,38	7,42	10,56	116,28

Утверждаю

Технологическая карта № 4.20/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сок**

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**
Сок	180|180	180|180	180|180

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**

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

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

Утверждаю

Технологическая карта № 4.20/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш морковный с яйцом 20гр.•1**

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	1.6|1.6	1.6|1.6	80|80	80|80	80|80
Морковь(с 01.01 по 31.07)	25.23|18.92	25.23|18.92	1261.33| 946	1261.33| 946	25.23|18.92
Морковь(с 01.08 по 31.12)	23.65|18.92	23.65|18.92	1182.5| 946	1182.5| 946	23.65|18.92
Сахар	0.2|0.2	0.2|0.2	10|10	10|10	10|10
Соль	0.16|0.16	0.16|0.16	8|8	8|8	8|8
Яйцо	0.065|0.065	0.065|0.065	3.25|3.25	3.25|3.25	3.25|3.25

Выход блюда:	**20**	**20**	**1000**	**1000**	**1000**

Технология приготовления:

Очищенную морковь измельчают на овощерезке, припускают с небольшим количеством воды (10-15% к массе моркови) и сливочным маслом. К припущенной моркови добавляют соль, сахар, вкрутую сваренные рубленные яйца и перемишивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-морковь нарезана соломкой или мелким кубиком. рубленные яйца. Цвет-ораньжевый с вкраплениями белого. Консистенция-мягкая,сочная. Запах-свойственный припущенной моркови с яйцом, без постороннего. Вкус-характерный припущенной моркови с яйцом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,75	7,20	9,05	116,20

Утверждаю

Технологическая карта № 4.20/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша на курином бульоне 0,200•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Макаронные изделия	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9 |6.75	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.44|6.75	11.25| 9	11.25| 9	8.44|6.75	11.25| 9
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,88	1,53	6,09	44,48

Утверждаю

Технологическая карта № 4.20/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из мяса говядины 80гр.•1**

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**
Лук	18.75|18.75	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Мясо	42|42	56|56	56|56	56|56	56|56	56|56	56|56
Хлеб пшеничный	8.25|8.25	11|11	11|11	11|11	11|11	8.25|8.25	11|11
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке хлеб, измельчают на мясорубке второй раз. В фарш добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и припущенный с маслом сливочным лук репчатый, перемешивают и разделывают на шарики. Полуфабрикаты укладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20-25 мин.Внешний вид-изделия округлой формы, сохранили форму, поверхность ровная, без трещин. Цвет- серый. Консистенция-сочная,пышная.Запах-свойственный для вареного мяса с луком, без постороннего.Вкус-характерный для вареного мяса с луком репчатым.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,18	14,54	10,10	249,95

Утверждаю

Технологическая карта № 4.21/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы и моркови с растительным маслом**

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**
Масло растительное	3|3	4.5|4.5	5|5	6|6	6|6	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	18 |13.5	20|15	24|18	24|18	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	16.88| 13.5	18.75| 15	22.5| 18	22.5| 18	18.75| 15
Свекла(с 01.01 по 31.07)	24.67| 18.5	37 |27.75	41.11|30.83	49.33| 37	49.33| 37	41.11|30.83
Свекла(с 01.08 по 31.12)	23.13| 18.5	34.69|27.75	38.54|30.83	46.25| 37	46.25| 37	38.54|30.83

Выход блюда:	**30**	**45**	**50**	**60**	**60**	**50**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу и морковь (или промытые в кожице) варят по отдельности, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.свеклу заправляют растительным маслом отдельно от моркови (чтобы не окрасилась) и соединяют с морковью и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, моркови-оранжевый. Консистенция свеклы и моркови-мягкая. Запах-свойственный вареной свеклы и моркови в сочетании с маслом растительным.Вкус характерный для вареной свеклы и моркови в сочетании маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,23	8,90	9,17	126,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.21/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш творожный 20гр.•1**

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**
Мука	0.8|0.8	0.8|0.8	40|40	40|40	40|40
Сахар	1|1	1|1	50|50	50|50	50|50
Творог	18.12|18.12	18.12|18.12	906|906	906|906	906|906
Яйцо	0.02|0.02	0.02|0.02	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**20**	**20**	**1000**	**1000**	**1000**

Технология приготовления:

Творог протирают, добавляют сырые яйца, сахар, просеянную муку и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-протертый творог. Цвет-от белого до кремового. Консистенция-однородная. Запах-свойственный творогу, без постороннего. Вкус-характерный творогу.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
13,60	16,80	10,40	248,66

Утверждаю

Технологическая карта № 4.21/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с лапшой 0,200•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Макаронные изделия	9|9	12|12	12|12	9|9
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Молоко	60|60	80|80	80|80	80|80
Сахар	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1
Соль	0.38|0.38	0.5|0.5	0.5|0.5	0.51|0.51

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду(в соотношении 1-6),варят 5-10 мин,затем откидывают на дуршлаг,дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой,добавляют сахар,соль,варят 3-5 мин,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,вермишель(лапша) сохранили форму,не разварены. Цвет жидкой части светло- кремовый,макаронных изделий - белый.Консистенция - макаронных изделий мягкая. Запах - свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,65	1,91	6,26	52,80

Утверждаю

Технологическая карта № 4.21/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) картофельные запеченые**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	96 |62.4	128|83.2	160|104	96 |62.4	128|83.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	104|62.4	138.67| 83.2	173.33| 104	138.67| 83.2	138.67| 83.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	83.2|62.4	110.93| 83.2	138.67| 104	83.2|62.4	110.93| 83.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	89.14| 62.4	118.86| 83.2	148.57| 104	89.14| 62.4	118.86| 83.2
Масло растительное	0.8|0.8	1.07|1.07	1.33|1.33	1.07|1.07	1.07|1.07
Масло сливочное	1.6|1.6	2.13|2.13	2.67|2.67	2.13|2.13	2.13|2.13
Мука	3|3	4|4	5|5	4|4	4|4
Соль	0.4|0.4	0.53|0.53	0.67|0.67	0.53|0.53	0.53|0.53
Яйцо	2.4|2.4	3.2|3.2	4|4	3.2|3.2	3.2|3.2

Выход блюда:	**60**	**80**	**100**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде ,картофель подсушивают ипротирают горячим .В протертый картофель,охлажденный до температуры 50-60 градусов ,добавляют смесь,яица ,растопленное масло сливочное.Массу перемешивают и формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки- округлой формы,панируют в муке,выкладывают нафункциональную емкость,смазаную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин.
Внешний вид -котлеты овально -продолговатой (биточки-округлой) формы,без трещин на поверхности
Цвет -поверхности -золотистый,на разрезе -светло-кремовый или светло-желтый. Консистенция-мягкая.однородная ,рыхная.Запах -свойственный для вареного картофеля в сочетании с продуктами,входящими врецептуру без постороннего. Вкус-характерный для вареного картофеля в сочетвнии с продуктами, входящими врецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,63	19,74	21,41	382,89

Утверждаю

Технологическая карта № 4.21/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из мяса говядины в молочном соусе 80 гр.•1**

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**
Лук	16.47|16.47	18.82|18.82	18.82|18.82	20|20	20|20	18.82|18.82	18.82|18.82
Масло сливочное	3.71|3.71	4.24|4.24	4.24|4.24	4.51|4.51	4.51|4.51	4.24|4.24	4.24|4.24
Молоко	30.47|30.47	34.82|34.82	34.82|34.82	37|37	37|37	34.82|34.82	34.82|34.82
Мука	2.06|2.06	2.35|2.35	2.35|2.35	2.5|2.5	2.5|2.5	2.35|2.35	2.35|2.35
Мясо	34.59|34.59	39.53|39.53	39.53|39.53	42|42	42|42	39.53|39.53	39.53|39.53
Соль	0.17|0.17	0.19|0.19	0.19|0.19	0.2|0.2	0.2|0.2	0.19|0.19	0.19|0.19
Хлеб пшеничный	6.59|6.59	7.53|7.53	7.53|7.53	8|8	8|8	7.53|7.53	7.53|7.53

Выход блюда:	**70**	**80**	**80**	**85**	**85**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб и повторно измельчают на мясорубке .Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком,бланшируют и припускают с маслом сливочным.В мясной фарш с хлебом добавляют припущенный лук, молоко,соль и перемешивают.Полученную массу порционируют,формуют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, обжаривают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки,затем заливают горячим молочным соусом и тушат 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до всетло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения.Внешний вид-форма тефтелей сохранена, поверхность без трещин, политы соусом. Цвет-тефтелей-серовато-коричневый,соуса-светло-кремовый. Консистенция-тефтелей- рыхлая,сочная,соуса-однородная,средней густоты.Запах-свойственный для тушеных мясных изделий из котлетной массы с луком в молочном соусе, без постороннего.Вкус-характерный для тушеных мясных изделий из котлетной массы с луком в молочном соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,07	12,13	10,28	213,78

Утверждаю

Технологическая карта № 4.22/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с морской капустой и растительным маслом 50гр.•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста морская	5|5	8.33|8.33	10|10	8.33|8.33
Масло растительное	2.5|2.5	4.17|4.17	5|5	4.17|4.17
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24	53.33| 40	64|48	53.33| 40
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24	50|40	60|48	50|40

Выход блюда:	**30**	**50**	**60**	**50**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку).Нарезанную свеклу соединяют с морской капустой маслом растительным и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и морской капусты сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, морской капусты-темно-зеленый. Консистенция свеклы -мягкая, морской капусты- упругая. Запах-свойственный для вареной свеклы и морской капусты.Вкус характерный для вареной свеклы и морской капусты.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,28	8,88	9,66	128,90

Утверждаю

Технологическая карта № 4.22/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш рыбный**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Горбуша	20.52|20.52	20.52|20.52	20.52|20.52	20.52|20.52	20.52|20.52
Лук	1.9|1.9	1.9|1.9	1.9|1.9	1.9|1.9	1.9|1.9
Масло сливочное	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Мука	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Рыба свежая	20.52|20.52	20.52|20.52	20.52|20.52	20.52|20.52	20.52|20.52
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают на куски, припускают. Подготовленный репчатый лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и сливочного масла. Муку пассеруют (подсушивают а жарочном шкафу до светло кремового цвета), охлаждают до 50С, просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горяче кипяченной водой и варят 7-10мин. Готовую рыбу измельчают, добавляют припушенный лук, белый соус и тшательно перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-протертая масса из рыбы и репчатого лука. Цвет-светло оранжевый или серый. Консистенция-однородная, сочная. Запах-свойственный припущенной рыбе, без постороннего. Вкус-характерный припущенной рыбе.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
35,85	7,45	1,55	268,47

Утверждаю

Технологическая карта № 4.22/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с крупой 0,200•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Молоко	75|75	100|100	100|100	75|75
Рис	9|9	12|12	12|12	9|9
Сахар	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Соль	0.38|0.38	0.5|0.5	0.5|0.5	0.51|0.51

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Рисовую крупу промывают кладут в кипящую подсоленную воду,варят до полуготовности,затем добавляют кипящее молоко,добавляют сахар,соль,варят до готовности,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,крупа не разварена. Цвет жидкой части светло-кремовый,крупы - белый.Консистенция - крупы мягкая. Запах - свойственный вареному рису с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным рису с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,75	2,27	6,50	57,25

Утверждаю

Технологическая карта № 4.22/3-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из картофеля и моркови**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	57.23| 37.2	76.31| 49.6	76.31| 49.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	62 |37.2	82.67| 49.6	82.67| 49.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	49.6|37.2	66.13| 49.6	66.13| 49.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	53.14| 37.2	70.86| 49.6	70.86| 49.6
Масло сливочное	2.4|2.4	3.2|3.2	3.2|3.2
Молоко	3.6|3.6	4.8|4.8	4.8|4.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	17.28|12.96	23.04|17.28	23.04|17.28
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16.2|12.96	21.6|17.28	21.6|17.28
Соль	0.24|0.24	0.32|0.32	0.32|0.32
Яйцо	0.12|0.12	0.16|0.16	0.16|0.16

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают, морковь нарезают и припускают с молоком и маслом. Затем овощи протирают, смешивают с солью,молочным соусом,взбитыми яйцами.Полученную массу выкладывают в емкость,смазанную маслом и варят на пару 30-35 мин Внешний вид -консистенция суфле однородная,рыхлая. Цвет,вкус,запах свойственный набору продуктов

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,58	4,13	12,38	102,90

Утверждаю

Технологическая карта № 4.22/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки из мяса говядины припущенные 80 гр.•1**

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**
Масло растительное	3.6|3.6	3.5|3.5	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	18.4|18.4	18.38|18.38	21|21	21|21	21|21	21|21
Мясо	53|53	53.38|53.38	61|61	61|61	61|61	61|61
Соль	0.44|0.44	0.44|0.44	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Хлеб пшеничный	10.5|10.5	10.5|10.5	12|12	12|12	12|12	12|12
Выход блюда:	**70**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительнонй ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб, соль и повторно измельчают через мясорубку, затем добавляют молоко и размягченное масло сливочное, перемешивают и взбивают. Полученную массу порционируют, формуют в виде шариков массой по 20-25г., укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным и припускают с добавлением горячей кипяченой воды (30% к массе) под закрытой крышкой 15-20 мин.Внешний вид-форма фрикаделек сохранена, поверхность без трещин. Цвет-серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая,сочная.Запах- свойственный для припущенных мясных изделий из котлетной массы, без постороннего. Вкус-характерный для припущенных мясных изделий из котлетной массы говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,09	16,00	7,97	261,07

Утверждаю

Технологическая карта № 4.23/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с солеными огурцами и растительным маслом 60гр.•1**

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 растительное	3.75|3.75	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Огурцы конс	7.5|7.5	7.5|7.5	10|10	10|10	10|10	7.5|7.5	10|10
Свекла(с 01.01 по 31.07)	48|36	48|36	64|48	64|48	64|48	64|48	64|48
Свекла(с 01.08 по 31.12)	45|36	45|36	60|48	60|48	60|48	60|48	60|48
Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян,нарезают соломкой. Компоненты соединяют,добавлают масло растительное и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и огурцов сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, огурцов-светло-салатный. Консистенция свеклы-мягкая.огурцов-слегка хрустящая.Запах-свойственный для вареной свеклы и соленых огурцов.Вкус характерный вареной свеклы и соленых огурцов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,27	7,42	8,96	110,68

Утверждаю

Технологическая карта № 4.23/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печенье**

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**
Печенье	25|25	25|25	25|25

Выход блюда:	**25**	**25**	**25**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,40	5,20	76,80	458,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.23/12-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пряники**

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**
Пряники	25 | 25	25 | 25	25 | 25

Выход блюда:	**25**	**25**	**25**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,80	2,80	77,72	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.23/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с овощами 0,200•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	7.5|7.5	10|10	10|10	7.5|7.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	57.69| 37.5	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	62.5|37.5	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	50 |37.5	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	53.57| 37.5	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Масло сливочное	1.88|1.88	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Молоко	75|75	100|100	100|100	75|75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6
Соль	0.38|0.38	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные белокочанную капусту нарезаюткважратными ломтиками , морковь шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают брусочками.В кипящий бульон кладут картофель и белокочанную капусту, припущенные морковь, варят при слабом кипении до готовности,вливают горячее молоко,добавляют соль,масло сливочное и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида, Консистенция - овощей мягкая,соотношение массы плотной и жидкой части соответствует норме. Запах - свойственный для вареных овощей с молоком и лсивочным маслом без постороннего. Вкус -характерный для вареных овощей с молоком и сливочным маслом сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,93	2,42	6,92	61,06

Утверждаю

Технологическая карта № 4.23/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) картофельные с творогом запеченые 800 гр**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	92.31| 60	115.38| 75	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	100| 60	125| 75	75|45
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	80|60	100| 75	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	85.71| 60	107.14| 75	85.71| 60
Масло растительное	0.8|0.8	1.07|1.07	1.33|1.33	1.07|1.07
Масло сливочное	1.6|1.6	2.13|2.13	2.67|2.67	2.13|2.13
Мука	3|3	4|4	5|5	4|4
Соль	0.4|0.4	0.53|0.53	0.67|0.67	0.53|0.53
Творог	15|15	20|20	25|25	20|20
Яйцо	3|3	4|4	5|5	4|4

Выход блюда:	**60**	**80**	**100**	**80**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде , отвар сливают , подсушивают и протирают горячим .В протертый картофель,охлажденный до температуры 50-60С,добавляют смесь,яица , протертый творог ,растопленное масло сливочное .Массу перемешивают и формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки- округлой формы,панируют в муке,укладывают на функциональную емкость,смазаную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Внешний вид -котлеты овально -продолговатой (биточки-округлой) формы,без трещин на поверхности Цвет -поверхности -золотистый,на разрезе -светло-кремовый или серовато-белый. Консистенция-однородная ,рыхлая.Запах -свойственный для вареного картофеля в сочетании с творогом и продуктами,входящими врецептуру без постороннего. Вкус-характерный для вареного картофеля в сочетвнии с продуктами, входящими врецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
29,17	27,63	17,53	480,48

Утверждаю

Технологическая карта № 4.23/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки из мяса говядины тушеные в соусе(85/70 гр)**

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**
Масло сливочное	2.47|2.47	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	12.75|12.75	15.5|15.5	15.5|15.5	15.5|15.5	15.5|15.5	15.48|15.48
Мука	0.83|0.83	1|1	1|1	1|1	1|1	1.01|1.01
Мясо	36.24|36.24	44|44	44|44	44|44	44|44	44.01|44.01
Сметана	9.88|9.88	12|12	12|12	12|12	12|12	9.88|9.88
Соль	0.91|0.91	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.11|1.11
Хлеб пшеничный	7.41|7.41	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9

Выход блюда:	**70**	**85**	**85**	**85**	**85**	**85**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительнонй ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб, соль и повторно измельчают через мясорубку, затем добавляют молоко, перемешивают и взбивают. Полученную массу порционируют, формуют в виде шариков массой по 20-25г., укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, заливают горячим соусом и тушат 15-20 мин.Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., затем добавляют соль, сметану и доводят до кипения.Внешний вид-форма фрикаделек сохранена, поверхность без трещин. Цвет-фрикаделек-серовато-коричневый,соуса-светло-кремовый.Консистенция-фрикаделек- рыхлая,сочная, соуса-однородная, средней густоты.Запах-свойственный для тушеных мясных изделий из котлетной массы говядины в соусе, без постороннего.
Вкус-характерный для тушеных мясных изделий из котлетной массы говядины в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,79	12,95	6,79	207,31

Утверждаю

Технологическая карта № 4.24/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с яблоками и растительным маслом 60гр.•1**

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 растительное	3.75|3.75	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сахар	2.25|2.25	2.25|2.25	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Свекла(с 01.01 по 31.07)	45 |33.75	45 |33.75	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45
Свекла(с 01.08 по 31.12)	42.19|33.75	42.19|33.75	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Яблоки	7.5|7.5	7.5|7.5	10|10	10|10	10|10	7.5|7.5	10|10
Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин.,ополаскивают проточной водой и просушивают, затем очищают, удаляют семенное гнездо(сердцевину), нарезают соломкой(или натирают на терке).Нарезанные свеклу и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салата можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2 г). Внешний вид - салата уложен горкой, нарезка свеклы и яблок сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, яблоко светло кремовый или светло салатный. Консистенция свеклы мягкая, яблок слегка хрустящая. Запах-свойственный для вареной свеклы и яблок, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с яблоками, сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,12	7,47	14,37	132,87

Утверждаю

Технологическая карта № 4.24/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из птицы**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кура	33.75|33.75	45|45	45|45	45|45	45|45
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	22.5|22.5	30|30	30|30	30|30	30|30
Мука	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.075|0.075	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Промытые компактно заправленные тушки кур варят,охлаждают,отделяют мясо от костей и измельчают через мясорубку.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят бульоном и проваривают соус 7-10мин.Промытые в соответствии с санитарными правилами,сырые яйца соединяют с кипяченым молоком и проваривают на водяной бане при температуре 75градусов до загустения(готовят льезон)Фарш из мяса кур соединяют с соусом,добавляют бульон,горячее молоко,соль и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют льезон и сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная,с блестками жира на поверхности. Цвет - светло-серый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,89	5,76	3,36	94,27

Утверждаю

Технологическая карта № 4.24/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) морковные с творогом запеченные**

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
Манка	7.74|7.74	9.68|9.68	9.68|9.68	14.52|14.52	14.52|14.52	9.68|9.68
Масло растительное	1.03|1.03	1.29|1.29	1.29|1.29	1.94|1.94	1.94|1.94	1.29|1.29
Масло сливочное	2.58|2.58	3.23|3.23	3.23|3.23	4.84|4.84	4.84|4.84	3.23|3.23
Молоко	7.74|7.74	9.68|9.68	9.68|9.68	14.52|14.52	14.52|14.52	9.68|9.68
Морковь(с 01.01 по 31.07)	86.03|64.52	107.53| 80.65	107.53| 80.65	161.29|120.97	161.29|120.97	86.03|64.52
Морковь(с 01.08 по 31.12)	80.65|64.52	100.81| 80.65	100.81| 80.65	151.21|120.97	151.21|120.97	80.65|64.52
Мука	5.16|5.16	6.45|6.45	6.45|6.45	9.68|9.68	9.68|9.68	6.45|6.45
Сметана	2.58|2.58	3.23|3.23	3.23|3.23	4.84|4.84	4.84|4.84	3.23|3.23
Творог	15.48|15.48	19.35|19.35	19.35|19.35	29.03|29.03	29.03|29.03	19.35|19.35
Яйцо	2.06452|2.06452	2.58065|2.58065	2.58065|2.58065	3.87097|3.87097	3.87097|3.87097	2.58065|2.58065

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**150**	**150**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой илиизмельчают через овощерезку ,иприпускают с добавлением воды ,молока и масла сливочного перед окончанием припускания всыпают струйкойманную крупу,варят до готовности .Полученую массу охлаждают до 50-60С,Добавляют смесь яица ,протертый творог ,перемешивают ,формуют котлеты овально- продолговатой формы или биточки-округлой формы ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин.При отпуске поливают сметаной,довеленной до кипения.Внешний вид-котлеты овально-продолговаттой ,биточки-округлой формы .Поверхность без трешен . Цвет-поверхности-золотистый,на разрезе -Светло-ораньжевый. Консистенция -однородная .мягкая ,рыхлая.Запах-свойственный припущенной моркови в сочетании с творогом и продуктами ,входящими в рецептуру без постороненго.Вкус-характерный для припущенной моркови в сочетании с творогом и продуктами входащими в рецептуру

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,84	18,06	19,11	335,50

Утверждаю

Технологическая карта № 4.24/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из мяса говядины 80 гр.•1**

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**
Масло сливочное	5.25|5.25	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	21|21	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Мука	1.75|1.75	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Мясо	84.88|84.88	97|97	97|97	97|97	97|97	97|97
Соль	0.18|0.18	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят крупным куском, охлаждают и измельчают дважды на мясорубке, в пюреобразную массу вводят молочный соус, масло сливочное, перемешивают, выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 10-15 мин. Для приготовления соуса мукку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2гр.)Внешний вид- поверхность ровная, без трещин.Цвет- серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.Запах-свойственный вареному мясу говядины с маслом сливочным и соусом молочным, без постороннего. Вкус- характерный вареному мясу говядины с маслом сливочным и соусом молочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
22,26	23,39	2,94	346,12

Утверждаю

Технологическая карта № 4.25/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из картофеля 200 гр•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	64.62| 42	86.15| 56	86.15| 56	86.15| 56
Картофель(с 01.03 по 31.08)	70|42	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56
Картофель(с 01.09 по 31.10)	56|42	74.67| 56	74.67| 56	74.67| 56
Картофель(с 01.11 по 31.12)	60|42	80|56	80|56	80|56
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Молоко	30|30	40|40	40|40	40|40
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6
Мука	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Овощи очищают и варят до готовности,протирают вместе с отваром в горячем состоянии.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят горячим кипяченым молоком или водой и проваривают соус 7-10мин. Протертые овощи соединяют с соусом добавляют соль и проваривают 3-5мин.Вготовый суп добавляют сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная,с блестками жира на поверхности. Цвет - светло-кремовый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.Вкус и запах свойственные набору продуктов

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,21	1,41	6,45	46,15

Утверждаю

Технологическая карта № 4.25/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты)капустные запеченные**

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
Капуста	54.19|54.19	67.74|67.74	67.74|67.74	101.61|101.61	101.61|101.61	67.74|67.74
Манка	6.71|6.71	8.39|8.39	8.39|8.39	12.58|12.58	12.58|12.58	8.39|8.39
Масло растительное	0|0	0|0	0|0	0|0	0|0	0|0
Масло сливочное	2.58|2.58	3.23|3.23	3.23|3.23	4.84|4.84	4.84|4.84	3.23|3.23
Молоко	6.71|6.71	8.39|8.39	8.39|8.39	12.58|12.58	12.58|12.58	8.39|8.39
Мука	2.58|2.58	3.23|3.23	3.23|3.23	4.84|4.84	4.84|4.84	3.23|3.23
Сметана	2.58|2.58	3.23|3.23	3.23|3.23	4.84|4.84	4.84|4.84	3.23|3.23
Соль	0.26|0.26	0.32|0.32	0.32|0.32	0.48|0.48	0.48|0.48	0.32|0.32
Яблоки	9.29|9.29	11.61|11.61	11.61|11.61	17.42|17.42	17.42|17.42	9.29|9.29
Яйцо	4.12903|4.12903	5.16129|5.16129	5.16129|5.16129	7.74194|7.74194	7.74194|7.74194	5.16129|5.16129

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**150**	**150**	**100**

Технология приготовления:

Зачищенную капусту нарезают соломкой ,припускают в молоке с водойи маслом сливочныйдо полуготовности,затем всыпают тонкой струйкой манку ,перемешивают и варят5-10 мин.Яблоки с удаленным семянным гнездом нарезают соломкой,припускают доразмягчения,соеденяют сготовой капусной массой.Получунную массу охлаждают до 45-50С добавляют смесь яица ,соль,перемешивают и формируют котбеты,панируют в муке,выкладываютна смазанную маслом функциональную емкость и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220с до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной,доведннной до кипения.Внешний вид -котлеты овально-продолговатой формы.Цвет-поверхности золотисто-коричневый.Консинстенция -рыхлая, мягкая без комков.Запах -свойстенный для припущенной капусты в сочетании с продуктами,входящими врецептуру .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
27,38	24,25	14,98	421,46

Утверждаю

Технологическая карта № 4.25/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из мяса говядины 80 гр.•1**

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**
Масло сливочное	5.25|5.25	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	14|14	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Мясо	84.88|84.88	97|97	97|97	97|97	97|97	97|97
Соль	0.44|0.44	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яйцо	0.21875|0.21875	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят крупным куском, охлаждают и измельчают на мясорубке,добавляют масло сливочное, желтки яиц, молоко, соль, хорошо перемешивают, соединяют со взбитыми белкаит, ракладывают в емкость, смазанную маслом сливочным (2гр. на порцию) и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 20-25 мин.Внешний вид-поверхность ровная. Цвет-серовато-коричневый. Консистенция-олнородная,рыхлая. Запах-свойственный отварному мясу, молоку, яиц и масла сливочного, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу, молоку,яиц и масла сливочного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,26	24,34	1,00	351,67

Утверждаю

Технологическая карта № 4.25/8-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из мяса говядины с овощами**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	21.84|21.84	27.32|27.32	27.32|27.32	27.32|27.32
Манка	5.84|5.84	7.32|7.32	7.32|7.32	7.32|7.32
Масло сливочное	3.92|3.92	4.88|4.88	4.88|4.88	4.88|4.88
Молоко	11.68|11.68	14.63|14.63	14.63|14.63	14.63|14.63
Морковь(с 01.01 по 31.07)	22.4|16.8	27.97|20.98	27.97|20.98	27.97|20.98
Морковь(с 01.08 по 31.12)	21 |16.8	26.23|20.98	26.23|20.98	26.23|20.98
Мясо	44.08|44.08	55.13|55.13	55.13|55.13	55.13|55.13
Сметана	1.92|1.92	2.44|2.44	2.44|2.44	2.44|2.44
Сухари панировочные	1.92|1.92	2.44|2.44	2.44|2.44	2.44|2.44
Яйцо	0.0976|0.0976	0.12195|0.12195	0.12195|0.12195	0.12195|0.12195

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Мясо зачищают и варят крупным куском 1-1,5 кг. до готовности (закладывая в кипящую воду). Нарезают на куски 50-70 г. и пропускаю через мясорубку с двойной мелкой решеткой дважды. Мясную массу выкладывают на противень, смазанный маслом слоем 3 см., и и прогревают при температуре 160*С 7-10 мин. Охлаждают до 50*С. Репчатый лук бланшируют и пассеруют на сливочном масле. Морковь, нарезанную мелким кубиком, и мелко рубленную капусту припускают с добавлением сливочного масла, молока и воды до готовнолсти, затем всыпают манную крупу и проваривают до загустения массы. Количество жидкости в овощах должно быть в 3 раза больше количества крупы. Овощную массу охлаждают до 50*С, соединяют с мясным пюре, пассерованным репчатым луком. Затем добаляют яичные белки, хорошо перемешивают, затем взбивают, постепенно в 2 приема вводят взбитые в густую пену белки, перемешиваю снизу вверх. Полуфабрикат выкладывают смазанный маслом и посыпанный сухарями противеньслоем 3 см., выравнивают, смазывают поверхность сметаной, взбрызгивают маслом и запекают при температуре 250*-280*С в течение 25-30 мин. Готовый пудинг нарезают на порции. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом или соусом молочным, сметанным. Температура подачи 65*С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,37	12,76	10,67	224,70

Утверждаю

Технологическая карта № 4.26/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с черносливом и растительным маслом**

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 растительное	2.5|2.5	3.75|3.75	4.17|4.17	5|5	4.17|4.17	4.17|4.17	4.17|4.17
Сахар	2|2	3|3	3.33|3.33	4|4	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Свекла(с 01.01 по 31.07)	30 |22.5	45 |33.75	50 |37.5	60|45	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5
Свекла(с 01.08 по 31.12)	28.13| 22.5	42.19|33.75	46.88| 37.5	56.25| 45	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5
Чернослив	4|4	6|6	6.67|6.67	8|8	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67

Выход блюда:	**30**	**45**	**50**	**60**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Чернослив промывают,заливают горячей кипяченой водой на 20 мин. для набухания, варят 3-5 мин, отвар сливают. Нарезают свеклу соединяют с черносливом, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салата можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2 г). Внешний вид - салата уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, чернослив темно коричневый или черный. Консистенция свеклы и чернослива мягкая. Запах-свойственный для вареной свеклы с черносливом, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с черносливом, сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,34	7,40	22,06	164,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.26/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) свекольные с творогом запеченные**
150гр•1

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**
Манка	7.74|7.74	7.74|7.74	9.68|9.68	9.68|9.68	9.68|9.68	9.68|9.68
Масло растительное	1.55|1.55	1.55|1.55	1.94|1.94	1.94|1.94	1.94|1.94	1.94|1.94
Масло сливочное	3.88|3.88	3.87|3.87	4.84|4.84	4.84|4.84	4.84|4.84	4.84|4.84
Мука	3.88|3.88	3.87|3.87	4.84|4.84	4.84|4.84	4.84|4.84	4.84|4.84
Свекла(с 01.01 по 31.07)	129.04| 96.78	129.04| 96.78	161.29|120.97	161.29|120.97	161.29|120.97	161.29|120.97
Свекла(с 01.08 по 31.12)	120.98| 96.78	120.98| 96.78	151.21|120.97	151.21|120.97	151.21|120.97	151.21|120.97
Сметана	3.88|3.88	3.87|3.87	4.84|4.84	4.84|4.84	4.84|4.84	4.84|4.84
Творог	23.22|23.22	23.22|23.22	29.03|29.03	29.03|29.03	29.03|29.03	29.03|29.03
Яйцо	3.09678|3.09678	3.09678|3.09678	3.87097|3.87097	3.87097|3.87097	3.87097|3.87097	3.87097|3.87097

Выход блюда:	**120**	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Промытую свеклу варят в кожуре ,очищают,протирают или измельчают через овощерезку и прогревают с маслом сливочным .затем добавляют отдельно свареннную манную кашу .Массу перемешивают ,охлаждают до 50-60С и вводят смесь яица,протертый творог ,перемешивают ,формируют котлеты или биточки ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Приотпуске котлеты поливаются сметаной,доведенной до кипения . Внешний вид- котлеты овально-продолговатой,биточки - округлой формы,поверхность без трещен. Цвет-поверхности -темно-золотистый,на разрезе - томно-красный.Консистьенция - однородная ,мягкая,рыхлая.Запах-свойственный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру ,без постороннего. Вкус- характерный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,09	17,74	16,34	315,09

Утверждаю

Технологическая карта № 4.26/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из мяса говядины**

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	2|2	2|2	2.5|2.5	2|2	2.5|2.5	2|2	2.5|2.5
Молоко	24|24	24|24	30|30	24|24	30|30	30|30	30|30
Мука	2|2	2|2	2.5|2.5	2|2	2.5|2.5	2|2	2.5|2.5
Мясо	97.01|97.01	97|97	121.25|121.25	97|97	121.25|121.25	97.01|97.01	121.27|121.27
Соль	0.21|0.21	0.2|0.2	0.25|0.25	0.2|0.2	0.25|0.25	0.27|0.27	0.27|0.27
Яйцо	0.4|0.4	0.4|0.4	0.5|0.5	0.4|0.4	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**80**	**80**	**100**	**80**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят до готовности, нарезают на куски и дважды измельчают на мясорубке.В массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, перемешивают,затем вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.Внешний вид- поверхность ровная, без трещин.Цвет- серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.Запах-свойственный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу, без постороннего. Вкус- характерный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
24,65	21,79	3,03	340,10

Утверждаю

Технологическая карта № 4.27/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с растител. маслом 50г•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	26.92| 17.5	44.88|29.17	44.88|29.17	44.88|29.17	44.88|29.17
Картофель(с 01.03 по 31.08)	29.17| 17.5	48.62|29.17	48.62|29.17	48.62|29.17	48.62|29.17
Картофель(с 01.09 по 31.10)	23.33| 17.5	38.89|29.17	38.89|29.17	38.89|29.17	38.89|29.17
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25 |17.5	41.67|29.17	41.67|29.17	41.67|29.17	41.67|29.17
Кукуруза консервиров	8.5|8.5	14.17|14.17	14.17|14.17	8.5|8.5	14.17|14.17
Лук	3|3	5|5	5|5	5|5	5|5
Масло растительное	2|2	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	0.25|0.25	0.42|0.42	0.43|0.43	0.43|0.43	0.43|0.43

Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают и варят до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку. Нарезанные овощи соединяют, добавляют прогретую в собственном соку кукурузу, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, кукурузы желтый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и кукурузы мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей с кукурузой и маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей с кукурузой и маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,90	6,18	15,82	138,42

Утверждаю

Технологическая карта № 4.27/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из разных овощей 200 гр•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Зеленый горошек	9|9	12|12	12|12	9|9	12|12
Капуста	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20.77| 13.5	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	22.5|13.5	30|18	30|18	30|18	30|18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	18 |13.5	24|18	24|18	24|18	24|18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	19.29| 13.5	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18
Лук	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	22.5|22.5	30|30	30|30	30|30	30|30
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	15|12	15|12	15|12	15|12
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Овощи очищают,картофель и капусту варят отдельно.Очищенную морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды за 5-10мин. до окончания припускания добавляют зеленый горошек.Вареные и припущенные овощи протирают в горячем состоянии.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят водой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую овощи соединяют с соусом добавляют горячее молоко,соль и проваривают 5-10 мин.В готовый суп добавляют сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - характерный для вареных овощей и продуктов,входящих в рецептуру.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,22	1,95	5,15	45,72

Утверждаю

Технологическая карта № 4.27/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) свекольные с яблоком запеченные**

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
Манка	7.1|7.1	7.1|7.1	10.65|10.65	10.65|10.65	10.65|10.65	7.1|7.1
Масло растительное	1.29|1.29	1.29|1.29	1.94|1.94	1.94|1.94	1.94|1.94	1.94|1.94
Масло сливочное	2.58|2.58	2.58|2.58	3.87|3.87	3.87|3.87	3.87|3.87	3.87|3.87
Молоко	16.77|16.77	16.77|16.77	25.16|25.16	25.16|25.16	25.16|25.16	25.16|25.16
Мука	3.23|3.23	3.23|3.23	4.84|4.84	4.84|4.84	4.84|4.84	4.84|4.84
Свекла(с 01.01 по 31.07)	105.8|79.35	105.8|79.35	158.71|119.03	158.71|119.03	158.71|119.03	158.71|119.03
Свекла(с 01.08 по 31.12)	99.19|79.35	99.19|79.35	148.79|119.03	148.79|119.03	148.79|119.03	99.19|79.35
Сметана	3.23|3.23	3.23|3.23	4.84|4.84	4.84|4.84	4.84|4.84	4.84|4.84
Яблоки	12.9|12.9	12.9|12.9	19.35|19.35	19.35|19.35	19.35|19.35	19.35|19.35

Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Промытую свеклу варят в кожуре ,очищают,протирают или измельчают через овощерезку и добавляют молоко ,прогревают с маслом сливочным .затем добавляют отдельно свареннную манную кашу .Массу перемешивают ,охлаждают до 50-60С и вводят смесь яица,яблоки припущенные до полуготовности ,перемешивают ,формируют котлеты или биточки ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Приотпуске котлеты поливаются сметаной,доведенной до кипения . Внешний вид- котлеты овально-продолговатой,биточки - округлой формы,поверхность без трещен. Цвет-поверхности -темно-золотистый,на разрезе - томно-красный.Консистьенция - однородная ,мягкая,рыхлая.Запах-свойственный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру ,без постороннего. Вкус- характерный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,72	4,26	17,54	120,39

Утверждаю

Технологическая карта № 4.27/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кнели мясные 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 растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	24.75|24.75	33|33	33|33	33|33	33|33	33|33	33|33
Мясо	48|48	64|64	64|64	64|64	64|64	64|64	64|64
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Хлеб пшеничный	5.4|5.4	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Яйцо	0.09375|0.09375	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины,защищенное от сухожилий и пленок,измельчают через мясорубкус мелкой решеткой,соединяют с замоченным в молоке хлебом и повторно измельчают через мясорубку,добавляют желтки яиц,соль перемешивают,затем,постепенно взбивая,вводят в мясной фарш взбитые белки (кусочек хорошо взбитой массы не тонет в горячей воде). Подготовленную массу порционируют , формуют кнели в виде шариков(разделывают двумя столовы ми ложками или из кондитерского мешка),выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом и припускают с добавлением воды (20% к массе) 10-15 мин или варят на пару 15-20 мин в пароварочном шкафу.
При отпуске поливают растопленным,доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма шариков сохранена,поверхность без трещин.
Цвет-светло-серый.
Консистенция-однородная,пышная,сочная.
Запах-свойственный варенному мясу,без постороннего.
Вкус-характерный варенному мясу,нежный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,49	18,96	5,94	288,80

Утверждаю

Технологическая карта № 4.28/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука с растител. маслом 60гр•1**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40.38|26.25	40.38|26.25	53.85| 35	53.85| 35	53.85| 35	53.85| 35	53.85| 35
Картофель(с 01.03 по 31.08)	43.75|26.25	43.75|26.25	58.33| 35	58.33| 35	58.33| 35	58.33| 35	58.33| 35
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35 |26.25	35 |26.25	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.5|26.25	37.5|26.25	50|35	50|35	50|35	50|35	50|35
Лук	4.5|4.5	4.5|4.5	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Масло растительное	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	17.11|12.83	17.11|12.83	22.8|17.1	22.81|17.11	22.81|17.11	22.81|17.11	22.81|17.11
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16.04|12.83	16.04|12.83	21.38| 17.1	21.39|17.11	21.39|17.11	21.39|17.11	21.39|17.11
Соль	0.38|0.38	0.38|0.38	0.5|0.5	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51

Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, моркови оранжевый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и моркови мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,58	6,10	12,97	120,40

Утверждаю

Технологическая карта № 4.28/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет мясной фаршированный омлетом 80 гр•1**

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**
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	45|45	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Соль	0.38|0.38	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.51|0.51
Хлеб пшеничный	8.25|8.25	11|11	11|11	11|11	11|11	8.25|8.25
Яйцо	0.15|0.15	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины измельчают через мясорубку,добавляют замоченный в воде хлеб и повторно измельчают через мясорубку,добавляют соль и перемешивают. Для фарша сырые яйца (обработанные в соответствии с Санитарными правилами) разбивают и соединяют с молоком,добовляют соль и взбивают.На разогретую функциональную емкость,смазанную маслом,выливают омлетную массу и запекают в жарочном шкафу при температуре 210-220С 15-20 мин. На пищевую пленку выкладывают котлетную массу слоем 1,5-2 см,на нее кладут омлет,края пленки соединяют,рулет перекладывают на функциональную емкость,смазанную маслом. На поверхности рулета делают 2-3 прокола и варят на пару 25-30 мин или запекают при температуре 210-220 С 20-25 мин.Готовый рулет нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная,без трещин,на разрезе фарш - по центру изделия. Цвет-мяса серый или светло-коричневый,фарша- светло-желтый.
Консистенция-изделия однородная,сочная,фарша(омлета)-нежная,пористая,упругая.
Запах-свойственный изделиям из котлетной массы,без постороннего.
Вкус-характерный для мясных изделий из котлетной массы,фарша-яиц и молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,45	13,64	6,56	232,56

Утверждаю

Технологическая карта № 4.29

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из мяса с рисом**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	4.29| 3	5.71| 4	5.71| 4	5.71| 4
Мясо	109.71| 76.8	146.29| 102.4	146.29| 102.4	146.29| 102.4
Рис	8.57| 6	11.43| 8	11.43| 8	8.57| 6
Соль	0.86| 0.6	1.14| 0.8	1.14| 0.8	1.14| 0.8

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо отваривают, пропускают через мясорубку (2 раза). Из риса варят вязкую кашу. В готовую вязкую кашу добавляют сливочное масло, перемешивают, соединяют с мясом и снова тщательно перемешивают. Массу раскладывают на порционные сковороды или противень, смазанные маслом, и запекают при 220-230*С 20-25 мин.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
21,49	19,46	5,66	344,74

Утверждаю

Технологическая карта № 4.29/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре гороховый 200 гр•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Горох	18|18	24|24	24|24	24|24	24|24
Лук	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6	10| 8
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Горох промывают (целый замачивают в холодной воде на 3-4часа),варят до полуготовности, добавляют нарезанную морковь,лук и варят до размягчения.Затем горох с овощами протирают в горячем состоянии вместе с отваром.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводятводой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую массу из гороха и овощей соединяют с соусом и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - серовато-коричневый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,62	0,97	7,82	52,86

Утверждаю

Технологическая карта № 4.29/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет из мяса говядины с яйцом (паровой) 80/5•1**

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 растительное	1.41|1.41	1.88|1.88	1.88|1.88	2|2	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88
Масло сливочное	3.53|3.53	4.71|4.71	4.71|4.71	5|5	4.71|4.71	4.71|4.71	4.71|4.71
Мясо	38.12|38.12	50.82|50.82	50.82|50.82	54|54	50.82|50.82	50.82|50.82	50.82|50.82
Соль	0.71|0.71	0.94|0.94	0.94|0.94	1|1	0.94|0.94	0.94|0.94	0.94|0.94
Хлеб пшеничный	6.35|6.35	8.47|8.47	8.47|8.47	9|9	8.47|8.47	8.47|8.47	8.47|8.47
Яйцо	0.20591|0.20591	0.27454|0.27454	0.27454|0.27454	0.2917|0.2917	0.27454|0.27454	0.27454|0.27454	0.27454|0.27454

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**85**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины нарезают на куски и измельчают через мясорубку,добавляют замоченный в воде пшеничный хлеб и повторно измельчают через мясорубку,в массу добавляют смесь яица,соль,перемешивают.Для фарша яйца (обработанные в соответствии с Санитарными правилами) варят (10 мин с момента закипания),ощищают и мелко рубят.На пищевую пленку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2,0 см,на нее кладут фарш,края пленки соединяют,рулет перекладывают на функциональную емкость,смазанную маслом,швом вниз,поверхность прокалывают в нескольких местах и варят на пару или припускают с добовлением горячей кипяченной воды (20-30% к массе) 30-35 мин под закрытой крышкой.Готовый рулет нарезают на порции.Отпускают с растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ,без трещини разрывов,на разрезе фарш - по центру изделия. Цвет- мяса серый или светло-коричневый,фарша- свойственный яйцу. Консистенция-изделия сочная,фарша-плотная. Запах-свойственный изделиям из котлетной массы,без постороннего. Вкус-характерный для мясных изделий из котлетной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,55	16,76	4,95	249,66

Утверждаю

Технологическая карта № 4.296

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Шанежка с картофелем•2**

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**
Дрожжи	1|1	1.2|1.2	1|1
Картофель(с 01.01 по 28.02)	59.83|38.89	71.8|46.67	59.83|38.89
Картофель(с 01.03 по 31.08)	64.82|38.89	77.78|46.67	77.78|46.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	51.85|38.89	62.23|46.67	62.23|46.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	55.56|38.89	66.67|46.67	66.67|46.67
Масло растительное	0.22|0.22	0.27|0.27	0.26|0.26
Масло сливочное	2.39|2.39	2.87|2.87	2.87|2.87
Молоко	12.22|12.22	14.67|14.67	14.66|14.66
Мука	17.44|17.44	20.93|20.93	20.93|20.93
Сахар	1.11|1.11	1.33|1.33	1.33|1.33
Сметана	1.5|1.5	1.8|1.8	1.8|1.8
Соль	1.11|1.11	1.33|1.33	1.33|1.33
Яйцо	0.08333|0.08333	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**50**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Тесто готовится без опарным способом. Готовое тесто делят на куски массой 40 г. и раскатывают в шарики. Через 5 минут раскатывают и укладывают на противни смазанный жиром. Оставляют для расстойки 30-40 мин. После расстойки на тесто кладут картофкельную массу , полностью покрывая повенрхность.Перед выпечкой поверхность лепешки смазывают яично-сметонной смесью и выпекают при t 230-240* в теч. 10 мин. Готовые шанежки смазывают сливочным маслом. Картофельная масса: очинный картофель заливают горячей водой, добавляют соль, варят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении. Отвар сливают, картофель обсушивают и горячим протирают. Добавляют горячее растопленное масло, в кипящее молоко, массу перемешивают, взбивают, постепенно добавляя яица.

Органолептические показатели:

Картофельная масса равномерно покрывает всю поверхность теста. Цвет от золотиского до кремового; Вкус свойственный картофелю дрожевому тесту с ароматом сметаны и яйц. Мякишь пористый, пропеченный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,42	6,52	39,03	264,78

Утверждаю

Технологическая карта № 4.3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с растительным маслом**
60 гр.•1

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
Капуста	41.29|41.29	41.25|41.25	55|55	55|55	55|55	55|55	55|55
Масло растительное	3.04|3.04	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Сахар	3.04|3.04	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.34|0.34	0.38|0.38	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. В подготовленную капусту добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелгонарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет-белый или свело-кремовый.Консистенция-хрустящая,не жесткая,сочная. Запах-свойственный свежей белокачанной капусте с маслом растительным.Вкус характерный свежей белокачанной капусты с маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,65	6,77	12,88	109,95

Утверждаю

Технологическая карта № 4.3/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и чернослива 200 гр•1**

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
Сахар	11.25|11.25	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Чернослив	3.75|3.75	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Яблоки	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают по видам и тщательно промывают.Яблоки нарезают на части,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют нарезаный чернослив,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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
0,07	0,01	8,52	35,38

Утверждаю

Технологическая карта № 4.3/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный (для запекания)**

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 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**
Масло сливочное	0 | 0	0 | 0	0 | 0	0 | 0	0 | 0
Молоко	0.02 | 0.02	0.02 | 0.02	0.02 | 0.02	0.02 | 0.02	0.02 | 0.02
Мука	0 | 0	0 | 0	0 | 0	0 | 0	0 | 0
Соль	0 | 0	0 | 0	0 | 0	0 | 0	0 | 0
Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,06

Утверждаю

Технологическая карта № 4.3/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка с творогом и картофелем 60 гр•1**

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**
Дрожжи	0.67|0.67	1|1	1|1	1|1	1|1
Картофель(с 01.01 по 28.02)	10.26| 6.67	15.38| 10	15.38| 10	15.38| 10	15.38| 10
Картофель(с 01.03 по 31.08)	11.12| 6.67	16.67| 10	16.67| 10	16.67| 10	16.67| 10
Картофель(с 01.09 по 31.10)	8.89|6.67	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	8.89|6.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	9.53|6.67	14.29| 10	14.29| 10	14.29| 10	9.53|6.67
Масло растительное	3.33|3.33	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	10|10	15|15	15|15	15|15	15|15
Мука	24.67|24.67	37|37	37|37	37|37	37|37
Сахар	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.33|0.33	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Творог	4|4	6|6	6|6	6|6	6|6
Яйцо	0.06667|0.06667	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В емкость (дежу) загружают протертый творог,отварной протертый картофель,добавляют теплое молоко(50градусов),сахар,яйца,соль,разведенные дрожжи.В подготовленную смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку 2 раза.Из теста формируют шарики массой 70г.,укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы,оставляют для расстойки на 30-35 мин.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 200-220 градусов до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округло-плоская,с равномерной корочкой,тесто на разрезе пропеченное. Цвет поверхности золотистый,на разрезе - светло - кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,на разрезе-однородная,пышная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и картофелем,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и картофелем, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,00	11,15	48,58	366,32

Утверждаю

Технологическая карта № 4.3/13

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб с сыром**

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**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Сыр	6.25|6.25	6.25|6.25	10|10	10|10	6.25|6.25	10|10
Хлеб пшеничный	18.75|18.75	18.75|18.75	30|30	30|30	30|30	30|30

Выход блюда:	**25**	**25**	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.Сыр нарезают на куски, очищают от корки, нарезают ломтиками толщиной 2-3мм. На ломтик хлеба кладут сыр.

Органолептические показатели:

Внешний вид-ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см, сверху по всей поверхности-ломтик сыра.Цвет-свойственный хлебу и сыра.Консистенция-хлеба мягкая,сыра-плотная.Запах-свойственный хлебу,без постороннего.Вкус-характерный используемому хлеба и сыра.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,20	7,38	37,58	261,25

Утверждаю

Технологическая карта № 4.3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с фасолью и сметаной 150/200**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	9.23| 6	12.31| 8	12.31| 8	9.23| 6	12.31| 8
Картофель(с 01.03 по 31.08)	10| 6	13.33| 8	13.33| 8	13.33| 8	13.33| 8
Картофель(с 01.09 по 31.10)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6	10.67| 8
Картофель(с 01.11 по 31.12)	8.57| 6	11.43| 8	11.43| 8	8.57| 6	11.43| 8
Лук	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6	10| 8
Сахар	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Фасоль	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Фасоль замачивают в воде в течение 6-8 ч. Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон кладут последовательно фасоль, картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира и сметаны, зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей и фасоли мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенным овощам и фасоли, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей и фасоли, жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,65	2,25	4,70	42,64

Утверждаю

Технологическая карта № 4.3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	109.14| 70.94	136.42| 88.67	136.42| 88.67	136.42| 88.67	136.42| 88.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	118.23| 70.94	147.78| 88.67	147.78| 88.67	147.78| 88.67	147.78| 88.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	94.59|70.94	118.23| 88.67	118.23| 88.67	94.59|70.94	118.23| 88.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	101.34| 70.94	126.67| 88.67	126.67| 88.67	126.67| 88.67	126.67| 88.67
Масло сливочное	2.66|2.66	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Молоко	10.66|10.66	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Соль	0.54|0.54	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают горячей водой кипяченой ,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7 мин.на плите,затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину.В прртертый картофель добавляют горячее кипяченое мрлрко в 2-3 приемв,растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают ,взбивая до получения пышной однородной массы.Затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -пюреобразная масса,сохраняющая форму.Цвет белый или светло-кремовый. Консистенция-пышная,однородная,без непротертых частиц,Запах-свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,04	3,11	15,19	103,58

Утверждаю

Технологическая карта № 4.3/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая вязкая**

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**
Греча	37|37	37|37	44.4|44.4	44.4|44.4	44.4|44.4	44.4|44.4	44.4|44.4
Масло сливочное	4|4	4|4	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4|4	4.8|4.8
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.96|0.96	0.96|0.96	0.96|0.96	0.96|0.96	0.96|0.96
Выход блюда:	**150**	**150**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят кашу до готовности 30 мин. В готовую кашу добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное и прогревают 3-5 мин. Внешний вид-поверхность без засохших пленок, зерна крупы хорошо разварены. Цвет -светло-коричневый. Консистенция-густая, мягкая, на тарелке не расплывается. Запах-свойственный гречневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный гречневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,52	2,63	15,49	92,71

Утверждаю

Технологическая карта № 4.3/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лапшевник с творогом•1**

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**	**5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Макаронные изделия	24|24	36|36	30|30	45|45	30|30	45|45
Масло растительное	1.6|1.6	2.4|2.4	2|2	3|3	2|2	3|3
Масло сливочное	1.6|1.6	2.4|2.4	2|2	3|3	2|2	3|3
Сахар	4|4	6|6	5|5	7.5|7.5	5|5	7.5|7.5
Сметана	4|4	6|6	5|5	7.5|7.5	5|5	7.5|7.5
Соль	0.8|0.8	1.2|1.2	1|1	1.5|1.5	1|1	1.5|1.5
Творог	20|20	30|30	25|25	37.5|37.5	25|25	37.5|37.5
Яйцо	0.1|0.1	6|6	0.125|0.125	7.5|7.5	0.125|0.125	0.1875|0.1875

Выход блюда:	**80**	**120**	**100**	**150**	**100**	**150**

Технология приготовления:

Лапшу или вермишель варят в подсоленной воде в сотношении 1:1,5,не откидывая. В протертый творог добавляют сырые яйца,сахар,отварную лапшу и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают в емкость смазанную маслом растительным,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин. или варят на пару 30-35 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют.Отпускают с растопленным маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита маслом сливочным.Цвет-корочки-золотистый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для рисовой каши творогом и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный для рисовой каши с творогом и маслом сливочным,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,98	8,85	25,83	229,14

Утверждаю

Технологическая карта № 4.3/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с зеленым горошком (запеченный) - 100 гр.•1**

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**
Зеленый горошек	40|40	40|40	50|50	50|50	50|50
Масло растительное	1|1	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1|1
Молоко	20|20	20|20	25|25	25|25	25|25
Соль	0.1|0.1	0.1|0.1	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13
Яйцо	0.75|0.75	0.75|0.75	0.9375|0.9375	0.9375|0.9375	0.9375|0.9375

Выход блюда:	**80**	**80**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают и добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном соку, жидкость сливают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают прогретый горошек, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплениями зеленого горошка. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца, молока и зеленого горошка, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и зеленого горошка, нежный, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,61	5,69	4,29	104,61

Утверждаю

Технологическая карта № 4.3/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба(филе). припущенная с молоком и овощами(60/70 гр)**

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**
Лук	4.5|4.5	5.25|5.25	5.25|5.25	6|6	6|6	5.25|5.25	5.25|5.25
Масло растительное	0.75|0.75	0.88|0.88	0.88|0.88	1|1	1.01|1.01	0.88|0.88	0.88|0.88
Молоко	18.75|18.75	21.88|21.88	21.88|21.88	25|25	25.01|25.01	21.88|21.88	21.88|21.88
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	9.33| 7	9.33| 7	10.67| 8	10.67| 8	9.33| 7	9.33| 7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	8.75| 7	8.75| 7	10| 8	10| 8	8.75| 7	8.75| 7
Рыба свежая	46.5|46.5	54.25|54.25	54.25|54.25	62|62	62|62	54.25|54.25	54.25|54.25
Соль	0.75|0.75	0.88|0.88	0.88|0.88	1|1	1.01|1.01	0.88|0.88	0.88|0.88

Выход блюда:	**60**	**70**	**70**	**80**	**80**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на порционные куски, укладывают в функциональные емкости(ФЕ)-сковороду или протвини, смзанные растительным маслом.посыпаютсолью, сверху кладут нарезанные соломкой морковь,бланшированный репчатый лук, заливают молоком и прпускают до готовности 20-25 мин. Отпускают рыбу с жидкостью.в которой она припускалась и овощами.

Органолептические показатели:

Цвет-характерный для припущенной рыбы и овощей. Консистенция- рыбы и овощей-мягкая. Запах-свойственный для припущенной рыбы с овощами в молоке, без посторонненго.Вкус-характерный для припущенной рыбы с овощами в молоке.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,64	2,61	2,90	116,56

Утверждаю

Технологическая карта № 4.3/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины, тушеное с овощами 200 гр.•1**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	144.23| 93.75	192.31| 125	173.08| 112.5	192.31| 125	192.31| 125	173.08| 112.5	173.08| 112.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	156.25| 93.75	208.33| 125	187.5|112.5	208.33| 125	208.33| 125	187.5|112.5	187.5|112.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	125 |93.75	166.67| 125	150 |112.5	166.67| 125	166.67| 125	150 |112.5	150 |112.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	133.93| 93.75	178.57| 125	160.71| 112.5	178.57| 125	178.57| 125	160.71| 112.5	160.71| 112.5
Лук	12.75|12.75	17|17	15.3|15.3	17|17	17|17	15.3|15.3	15.3|15.3
Масло растительное	4.5|4.5	6|6	5.4|5.4	6|6	6|6	5.4|5.4	5.4|5.4
Мясо	60|60	80|80	72|72	80|80	80|80	72|72	72|72
Соль	1.13|1.13	1.5|1.5	1.35|1.35	1.5|1.5	1.5|1.5	1.35|1.35	1.35|1.35

Выход блюда:	**150**	**200**	**180**	**200**	**200**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезают на куски (по 2-на порцию массой по 40 г), очищенные картофель и лук репчатый нарезают дольками, затем мясо и овощи слегка обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в функциональную емкость слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и воду(продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают тушеное мясо с овощами вместе с бульоном и гарниром. При отпуске можно добавить мелклнарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-тушеное мясо с овощами и жидкостью, форма нарезки мяса и овощей сохранена.
Цвет-мяса-светло-коричневый, овощей и жидкости - светло-кремовый. Консистенция-мяса-мягкая, сочная.овощей-мягкая,плотная. Запах-свойственный для тушеного мяса говядины и овощей, без посторонненго.
Вкус-характерный для тушеного мяса говядины и овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,28	8,49	11,10	167,66

Утверждаю

Технологическая карта № 4.3/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из мяса кур 200 гр•1**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	62.03|40.32	177.23| 115.2	177.23| 115.2	177.23| 115.2	177.23| 115.2	62.03|40.32	177.23| 115.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	67.2|40.32	192 |115.2	192 |115.2	192 |115.2	192 |115.2	67.2|40.32	192 |115.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	53.76|40.32	153.6|115.2	153.6|115.2	153.6|115.2	153.6|115.2	53.76|40.32	153.6|115.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	57.6|40.32	164.57| 115.2	164.57| 115.2	164.57| 115.2	164.57| 115.2	164.57| 115.2	164.57| 115.2
Кура	38.64|38.64	110.4|110.4	110.4|110.4	110.4|110.4	110.4|110.4	38.64|38.64	110.4|110.4
Лук	4.48|4.48	12.8|12.8	12.8|12.8	12.8|12.8	12.8|12.8	4.48|4.48	12.8|12.8
Масло растительное	3.92|3.92	11.2|11.2	11.2|11.2	11.2|11.2	11.2|11.2	3.92|3.92	11.2|11.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8.21|6.16	23.47| 17.6	23.47| 17.6	23.47| 17.6	23.47| 17.6	8.21|6.16	23.47| 17.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.7|6.16	22 |17.6	22 |17.6	22 |17.6	22 |17.6	7.7|6.16	22 |17.6
Мука	1.12|1.12	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2
Соль	0.56|0.56	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6

Выход блюда:	**70**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль,доводят до кипения ,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на куски массой 25г,отделяют мякоть от кости .Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками,репчатый лук-дольками,нарезанные овощи припускают с добавлением воды(20% к массе) .Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячей кипяченной водой,растирают с маслом сливочным и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель,заливают соусом и тушат 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-мясо птицы и овощи сохранили форму.Цвет-свойственный тушенному мясу и входящих в рецептуру овощей.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный тушеному мясу кур.овощей в соусе ,без постороннего.Вкус-характерный тушенному мясу,овощей в соусе,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,89	14,10	12,20	240,37

Утверждаю

Технологическая карта № 4.30/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отвар. картофеля, моркови с реп.луком,сол.огурцом раст.маслом 30/50гр.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	21.54| 14	32.31| 21	35.89|23.33	43.08| 28	35.89|23.33	35.89|23.33	35.89|23.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	23.33| 14	35|21	38.88|23.33	46.67| 28	38.88|23.33	38.88|23.33	38.88|23.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	18.67| 14	28|21	31.11|23.33	37.33| 28	31.11|23.33	31.11|23.33	31.11|23.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	20|14	30|21	33.33|23.33	40|28	33.33|23.33	33.33|23.33	33.33|23.33
Лук	4.5|4.5	6.75|6.75	7.5|7.5	9|9	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Масло растительное	4.5|4.5	6.75|6.75	7.5|7.5	9|9	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	74 |55.5	111 |83.25	12.33| 9.25	148|111	123.33| 92.5	123.33| 92.5	123.33| 92.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	69.38| 55.5	104.06| 83.25	11.56| 9.25	138.75| 111	115.63| 92.5	69.38| 55.5	115.63| 92.5
Огурцы конс	4.5|4.5	6.75|6.75	7.5|7.5	9|9	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	0.25|0.25	0.38|0.38	0.42|0.42	0.5|0.5	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42

Выход блюда:	**30**	**45**	**50**	**60**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный овощам, входящим в рецептуру. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,47	13,53	25,08	243,18

Утверждаю

Технологическая карта № 4.30/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Уха рыбацкая•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	100| 60	100| 60	75|45	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	9|9	12|12	12|12	9|9	12|12
Масло сливочное	1.88|1.88	2.5|2.5	2.5|2.5	2.51|2.51	2.51|2.51
Рыба свежая	27.75|27.75	37|37	37|37	37|37	37|37

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают,разделывают на филе без костей и нарезают на кусочки.Из пищевых рыбных отходов варят бульон,процеживают.Овощи очищают и нарезают: картофель кубиком(1*1см) лук шинкуют соломкой Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель,лук и варят.За 15мин до готовности овощей кладут куски рыбы,соль.В готовый суп кладут масло сливочное и доводят до кипения.При массовом приготовлении ухи рыбу варят отдельно и кладут при отпуске. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - бульон прозрачный,на поверхности жидкой части - блески жира,овощи и рыба сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-желтый,овощей и рыбы - характерный для их вида. Консистенция - овощей и рыбы-мягкая,соотношение плотной и жидкой части в норме. Запах - свойственный рыбы и овощей,без постороннего. Вкус -характерныйдля рыбного бульона и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,42	1,16	5,52	55,05

Утверждаю

Технологическая карта № 4.30/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом**

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
Капуста	55|55	55|55	76.15|76.15	55|55	76.15|76.15	76.15|76.15
Лук	10|10	10|10	13.85|13.85	10|10	13.85|13.85	13.85|13.85
Масло растительное	1|1	1|1	1.38|1.38	1|1	1.38|1.38	1|1
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	4.85|4.85	3.5|3.5	4.85|4.85	4.85|4.85
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	3.46|3.46	2.5|2.5	3.46|3.46	3.46|3.46
Мясо	40|40	40|40	55.38|55.38	40|40	55.38|55.38	55.38|55.38
Рис	5|5	5|5	6.92|6.92	5|5	6.92|6.92	6.92|6.92
Сметана	12.5|12.5	12.5|12.5	17.31|17.31	12.5|12.5	17.31|17.31	17.31|17.31
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.55|0.55	0.4|0.4	0.55|0.55	0.55|0.55

Выход блюда:	**130**	**130**	**180**	**130**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,утолщенные части листьев срезают или отбивают.Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,нарезанный соломкой и припущенный с добавлением воды (20% к массе) и маслом сливочным лук репчатый,соль и перемешивают.Для приготовления соуса муку пассеруют,растирают с маслом сливочным,разводят горячей водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль,сметану,процеживают и доводят до кипения.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом,заливают соусом и запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы,в соусе.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная,соуса средней густоты.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,92	8,80	7,08	145,77

Утверждаю

Технологическая карта № 4.31/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский с крупой со сметаной 0,200•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	18|18	24|24	24|24	24|24	24|24
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6	10| 8
Рис	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перловую(или рисовую) промывают и варят до полуготовности, воду сливают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают кубиками или дольками,белокачанную капусту квадратными ломтиками..В кипящий бульон кладут белокачанную капусту, картофель и крупу и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-коричневый,овощей - характерный для их вида. Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,85	2,34	5,48	48,69

Утверждаю

Технологическая карта № 4.31/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка свекольная с творогом**

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**
Манка	10|10	10|10	15|15	15|15	15|15	15|15
Масло растительное	1.33|1.33	1.33|1.33	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3.33|3.33	3.33|3.33	5|5	5|5	5|5	5|5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	136.89|102.67	136.89|102.67	205.33| 154	205.33| 154	205.33| 154	205.33| 154
Свекла(с 01.08 по 31.12)	128.34|102.67	128.34|102.67	192.5| 154	192.5| 154	192.5| 154	192.5| 154
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	1|1	1|1	1|1	1|1
Сухари панировочные	1.33|1.33	1.33|1.33	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	20|20	20|20	30|30	30|30	30|30	30|30
Яйцо	2.66667|2.66667	2.66667|2.66667	4|4	4|4	4|4	4|4

Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
19,14	20,17	21,76	331,25

Утверждаю

Технологическая карта № 4.31/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые)**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	46.15|46.15	55.39|55.39	55.39|55.39	55.39|55.39
Масло растительное	0.78|0.78	0.92|0.92	0.92|0.92	0.92|0.92
Масло сливочное	1.93|1.93	2.32|2.32	2.31|2.31	2.32|2.32
Мука	1.93|1.93	2.32|2.32	2.31|2.31	2.32|2.32
Мясо	30.78|30.78	36.92|36.92	36.92|36.92	36.92|36.92
Рис	3.85|3.85	4.61|4.61	4.61|4.61	4.61|4.61
Сметана	9.63|9.63	11.54|11.54	11.54|11.54	9.63|9.63
Соль	0.31|0.31	0.37|0.37	0.37|0.37	0.37|0.37

Выход блюда:	**100**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,нарезают мелким кубиком.Рис перебирают ,промывают несколько раз в холодной воде и варят в воде (в соотношении 1:2,1).Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,мелко нарезанную капусту,соль и перемешивают.Для приготовления соуса муку пассеруют,растирают с маслом сливочным,разводят горячей водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль,сметану,процеживают и доводят до кипения.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом,заливают соусом и запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы,в соусе.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная,соуса средней густоты.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,89	8,26	6,60	137,97

Утверждаю

Технологическая карта № 4.32/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растит.маслом•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Зеленый горошек	6|6	10|10	12|12	6|6
Картофель(с 01.01 по 28.02)	24.62| 16	41.03|26.67	49.23| 32	41.03|26.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	26.67| 16	44.45|26.67	53.33| 32	44.45|26.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	21.33| 16	35.56|26.67	42.67| 32	35.56|26.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	22.86| 16	38.1|26.67	45.71| 32	22.86| 16
Лук	2.5|2.5	4.17|4.17	5|5	4.17|4.17
Масло растительное	3|3	5|5	6|6	5|5
Соль	0.5|0.5	0.83|0.83	1|1	0.83|0.83
Яйцо	0.075|0.075	0.125|0.125	0.15|0.15	0.125|0.125

Выход блюда:	**30**	**50**	**60**	**50**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Горошек консервированный прогревают в собственном соку, сок сливают. Яйца обрабатывают согласно санитарных требований, варят вкрутую (10 мин с момента закипания), очищают. Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. Яйцо укладывают долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля и лука светло желтый, горошка зеленый, вкраплений яйца свойственный белку и желтку. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лука хрустящая, яйца упругая. Запах свойственный продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный продуктам, входящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,87	10,03	10,83	159,68

Утверждаю

Технологическая карта № 4.32/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп фасолевый•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	34.62| 22.5	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30
Картофель(с 01.03 по 31.08)	37.5|22.5	50|30	50|30	50|30	50|30
Картофель(с 01.09 по 31.10)	30 |22.5	40|30	40|30	40|30	40|30
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32.14| 22.5	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30
Лук	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6	10| 8
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Фасоль	11.28|11.28	15.04|15.04	15.04|15.04	15.04|15.04	15.04|15.04

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Фасоль предварительно замачивают в холодной воде(в соотношении 1-3) на 4-5 часов,затем воду сливают.Замоченную фасоль заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности,затем закладывают вареную фасоль, добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,фасоль неразварившаяся,овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - серовато-коричневый,плотной части характерный для продуктов,входящих в рецептуру. Консистенция - фасоли и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего. Вкус -характерный вареных овощей фасоли.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,47	1,83	3,40	34,18

Утверждаю

Технологическая карта № 4.32/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые) без соуса**

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**
Капуста	52.5|52.5	52.5|52.5	60|60	60|60	60|60	60|60
Масло растительное	0.88|0.88	0.88|0.88	1|1	1|1	1|1	1|1
Мясо	35|35	35|35	40|40	40|40	40|40	40|40
Рис	4.38|4.38	4.38|4.38	5|5	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**70**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,нарезают мелким кубиком.Рис перебирают ,промывают несколько раз в холодной воде и варят в воде (в соотношении 1:2,1).Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,мелко нарезанную капусту,соль и перемешивают.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом. запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,45	8,35	8,24	158,32

Утверждаю

Технологическая карта № 4.33/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля,морск.капусты и репчат.лука с растит.маслом 60гр.•1**

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
Капуста морская	12.75|12.75	12.75|12.75	17|17	17|17	17|17	17|17
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40.38|26.25	40.38|26.25	53.85| 35	53.85| 35	53.85| 35	53.85| 35
Картофель(с 01.03 по 31.08)	43.75|26.25	43.75|26.25	58.33| 35	58.33| 35	58.33| 35	58.33| 35
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35 |26.25	35 |26.25	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.5|26.25	37.5|26.25	50|35	50|35	50|35	50|35
Лук	4.5|4.5	45|45	6|6	60|60	6|6	6|6
Масло растительное	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.38|0.38	0.38|0.38	0.5|0.5	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51

Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают и варят до готовности, охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Морскую капусту отваривают 2-3 мин. (консервированную прогревают в собственном соку). Подготовленные овощи соединяют, добавляют морскую капусту, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, лука светло салатный, морской капусты темно зеленый. Консистенция картофеля мягкая, лука хрустящая, морской капусты упругая. Запах свойственный для овощей с морской капустой и маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей с морской капустой и маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,50	8,57	12,35	145,27

Утверждаю

Технологическая карта № 4.33/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Перец,фаршированный мясом говядины и рисом 200 гр•1**

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**
Лук	13.5|13.5	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Мясо	60.75|60.75	81|81	81|81	81|81	81|81	81|81
Рис	6.75|6.75	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Соль	0.75|0.75	1000|1000	1|1	1000|1000	1|1	1|1
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Устручков перца срезают плодоножку с частью мякоти,удаляют семена,бланшируют(заливают кипятком на 1-3 мин).Для фарша:мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,нарезают на куски и измельчают на мясорубке.Перебранный и промый рис варят откидным способом (в соотношении 1:6).Ощищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и прпускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного.Компоненты фарша соединяют,добавляют соль и перемешивают.Подготовленный перец наполняют фаршем,укладывают в один ряд на фукциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу 10-15 мин при температуре 220-240 С.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма перцев сохранена.Цвет - свойственный исходному перца,фарша - серый с вкраплениями белого.Консистенция - перца мягкая,фарша -мягкая,сочная. Запах - свойственный перцу с фаршем из вареного мяса с рисом и луком,без постороннего.Вкус - свойственный перцу с фаршем из вареного мяса с рисом и луком,без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,53	8,50	3,46	132,41

Утверждаю

Технологическая карта № 4.34

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	39.82|25.88	53.08| 34.5	53.08| 34.5	53.08| 34.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	43.13|25.88	57.5|34.5	57.5|34.5	57.5|34.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	34.51|25.88	46 |34.5	46 |34.5	34.51|25.88
Картофель(с 01.11 по 31.12)	36.97|25.88	49.29| 34.5	49.29| 34.5	49.29| 34.5
Лимонная кислота	0.15|0.15	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Лук	6.68|6.68	8.9|8.9	8.9|8.9	8.9|8.9
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6
Сахар	0.98|0.98	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3
Свекла(с 01.01 по 31.07)	51.31|38.48	68.4|51.3	68.4|51.3	68.4|51.3
Свекла(с 01.08 по 31.12)	48.1|38.48	64.13| 51.3	64.13| 51.3	64.13| 51.3
Сметана	6|6	8|8	8|8	8|8
Томатная паста	1.95|1.95	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой . Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пасериют при температуре 110* , затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассированные 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 5 мин. до готовности вводят соль, сахар, лавровый лист. Готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, джоводят до кипения.

Органолептические показатели:

На поверхности свекольника, блестки жира и мелко нарезанной зелени. Овощи сохранили форму нарезки. Свет жидкой части от ярко-до темно- малиного. Вкус сладковатый. Запах приятный припущенных кореньев, лука. Не допускается запах сырой свеклы и паренный овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,97	2,25	7,32	54,74

Утверждаю

Технологическая карта № 4.34/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с зеленым луком и растит.маслом 60гр.•1**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	57.69| 37.5	57.69| 37.5	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	62.5|37.5	62.5|37.5	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	50 |37.5	50 |37.5	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	53.57| 37.5	53.57| 37.5	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук зеленый	7.5|7.5	7.5|7.5	10|10	10|10	10|10	7.5|7.5	10|10
Масло растительное	3.75|3.75	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Лук зеленый перебирают, тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем шинкуют мелким кубиком. Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, картофель сохраняет форму нарезки,на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный картофелю и луку зеленому. Консистенция картофеля мягкая, лука упругая. Запах свойственный для отварного картофеля и лука зеленого с масло растительным, без постороннего. Вкус характерный для отварного картофеля и лука зеленого с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,77	7,63	14,43	144,75

Утверждаю

Технологическая карта № 4.34/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гренки**

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**
Хлеб пшеничный	18|18	18|18	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Выход блюда:	**15**	**15**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают на кубики размером 10*10мм,а затем подсушивают в жаточном шкафу,до хрустящей корочки.Внешний вид -кубики одинакового размера ,равномерно подсушены .Цвет-золотистый или светло-коричневый.Консистенция -хрустящая.Запах-свойственный для сухариков из хлеба,без постороннего.Вкус характерный для сухариков из хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
8,60	0,93	54,73	277,20

Утверждаю

Технологическая карта № 4.34/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кабачки припущенные**

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**
Кабачки(с 01.01 по 31.12)	189.06|126.67	189.06|126.67	283.58| 190	283.58| 190	283.58| 190	283.58| 190
Масло сливочное	4.67|4.67	4.67|4.67	7|7	7|7	7|7	7|7
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,78	4,23	6,63	64,07

Утверждаю

Технологическая карта № 4.34/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Оладьи из печени 100 гр•1**

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**
Масло растительное	1.4|1.4	2|2	1.6|1.6	2|2	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	5.6|5.6	8|8	6.4|6.4	8|8	6.4|6.4	6.4|6.4
Мясные субпродукты	70|70	100|100	80|80	100|100	80|80	80|80
Соль	0.7|0.7	1|1	0.8|0.8	1|1	0.8|0.8	0.8|0.8
Хлеб пшеничный	10.5|10.5	15|15	12|12	15|15	12|12	12|12

Выход блюда:	**70**	**100**	**80**	**100**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Печень размораживают,защищают от пленок и желчных протоков,промывают.Подготовленную печень измельчают на мясорубке,соединяют с натертым черствым белым хлебом,добавляют масло сливочное,соль и разделывают в виде лепешек по 1-2 шт.на порцию,затем укладывают на емкость,смазанную маслом растительным,и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220-230 С 15-20 мин или варят на пару 20-25 мин.при отпуске поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Цвет - светло-коричневый.Консистенция- однородная,мягкая.Запах - свойственный запеченной или вареной печени,без постороннего.Вкус - характерный запеченной или вареной печени.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,79	11,03	6,90	221,47

Утверждаю

Технологическая карта № 4.35/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь с маслом**

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**
Масло сливочное	15|15	15|15	6.67|6.67	20|20	20|20	6.67|6.67
Сельдь соленая	30|30	30|30	13.33|13.33	40|40	40|40	30|30
Выход блюда:	**45**	**45**	**20**	**60**	**60**	**45**

Технология приготовления:

Филе соленой сельди (мякоть) нарезают тонкими ломтиками. Подают с кусочком масла сливочного. Внешний вид тонкие ломтики сельди, без кожи и костей с кусочком масла сливочного. Цвет сельди серебристо серый, без пожелтения, масла сливочного светло желтый. Консистенция седьди упругая, масла мажущаяся. Запах свойственные соленой сельди и масла сливочного, без постороннего. Вкус характерный соленой сельди и масла сливочного.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
11,50	33,17	0,27	346,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.35/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки мясные 20г•1**

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**
Лук	1.5|1.5	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Мясо	17.25|17.25	17.25|17.25	23|23	23|23	23|23	23|23
Соль	0.15|0.15	0.15|0.15	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Яйцо	0.0375|0.0375	0.0375|0.0375	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05

Выход блюда:	**15**	**15**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Мясо говядины измельчают дважды через мясорубку ,соединяют с нарезанным мелким кубиком луком,сырыми яйцами ,водой,солью и хорошо перемешивают,Из приготовленной массы формуют шарики массой 12-13г,припускают в воде до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска в бульон при тмпературе 70-75градусов С.Внешний вид -форма шариков сохранена.Цвет серовато-коричневый.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-свойственный для вареного мяса с луком,без постороннего.Вкус характерный для вареного мясас луком.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
21,45	17,20	1,00	270,50

Утверждаю

Технологическая карта № 4.35/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кабачки тушеные**

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**
Кабачки(с 01.01 по 31.12)	149.25| 100	149.25| 100	223.88| 150	223.88| 150	223.88| 150	223.88| 150
Масло растительное	4.67|4.67	4.67|4.67	7|7	7|7	7|7	7|7
Мука	2.67|2.67	2.67|2.67	4|4	4|4	4|4	4|4
Сметана	4.67|4.67	4.67|4.67	7|7	7|7	7|7	7|7
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенные от кожицы и семян кабачки назезают кубиками и припускают до полуготовности с добавлением воды и растительного масла . Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета) разводят горячей кипяченой водой и проваривают 10-15мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2г.) Внешний вид -кабачки в соусе ,форма нарезки сохранена.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,95	5,22	6,57	83,44

Утверждаю

Технологическая карта № 4.35/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из печени 80 гр•1**

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**
Масло сливочное	1.25|1.25	2|2	1.75|1.75	2|2	1.75|1.75	1.75|1.75
Молоко	15|15	24|24	21|21	24|24	21|21	21|21
Мука	1.25|1.25	2|2	1.75|1.75	2|2	1.75|1.75	1.75|1.75
Мясные субпродукты	55|55	88|88	77|77	88|88	77|77	77|77
Соль	0.13|0.13	0.2|0.2	0.18|0.18	0.2|0.2	0.18|0.18	0.18|0.18
Яйцо	0.25|0.25	0.4|0.4	0.35|0.35	0.4|0.4	0.35|0.35	0.35|0.35

Выход блюда:	**50**	**80**	**70**	**80**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Печень размораживают,защищают от пленок и желчных протоков,промывают.Подготовленную печень варят до полуготовности и измельчают на мясорубке.Подготовленную массу выкладывают на емкость,смазанную маслом растительным, и варят на пару 20-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Цвет - серевато-коричневый.Консистенция- однородная,рыхлая,сочная.Запах - свойственный изделию из печени с молочным соусом,без постороннего.Вкус - характерный изделию из печени с молочным соусом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
22,89	8,39	3,04	195,68

Утверждаю

Технологическая карта № 4.36/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки рыбные 20г•1**

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
Лук	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Рыба свежая	14.25|14.25	14.25|14.25	19|19	19|19	19|19	19|19	19|19
Соль	0.15|0.15	0.15|0.15	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Яйцо	0.0375|0.0375	0.0375|0.0375	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05
Выход блюда:	**15**	**15**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают ,промывают ,разделывают на филе с кожей без костей,нарезают на куски,измельчают через мясорубку,затем добавляют мелко рубленный лукрепчатый,сырые яйца,соль,водуи перемешивают.Из массы формуют шарики массой12-13г и припускают в бульоне до готовности.Хранят фрикадельки до отпуска в бульонепри температуре70-75градусовС.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма шариков сохранена.Цвет -светло-серый.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-свойственный для вареной рыбы с луком ,без постороннего,Вкус-характерный для вареной рыбы с луком

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
15,65	1,75	1,95	122,70

Утверждаю

Технологическая карта № 4.36/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гарнир овощной сборный**

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
Зеленый горошек	22.67|22.67	22.67|22.67	34|34	34|34	34|34	34|34	34|34
Картофель(с 01.01 по 28.02)	57.43|37.33	57.43|37.33	86.15| 56	86.15| 56	86.15| 56	86.15| 56	86.15| 56
Картофель(с 01.03 по 31.08)	62.22|37.33	62.22|37.33	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56
Картофель(с 01.09 по 31.10)	49.77|37.33	49.77|37.33	74.67| 56	74.67| 56	74.67| 56	74.67| 56	74.67| 56
Картофель(с 01.11 по 31.12)	53.33|37.33	53.33|37.33	80|56	80|56	80|56	80|56	80|56
Масло сливочное	2.67|2.67	2.67|2.67	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	25|25	25|25	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	30.23|22.67	30.23|22.67	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34
Морковь(с 01.08 по 31.12)	28.34|22.67	28.34|22.67	42.5| 34	42.5| 34	42.5| 34	42.5| 34	42.5| 34
Мука	2.67|2.67	2.67|2.67	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь нарезают кубиками и припускают по отдельности с добавлением воды 20% к массе ,зеленный горошек прогревают в собственном соку ,отвар сливают .Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло - кремового цвета) и смешивают со сливочным маслом ,разводят кипяченным горячим молоком добавляют соль и проваривают 20 мин. Припущенные овощи соединяют ,добавляют соус и прогреваают 10 мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2)

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма нарезки картофеля и моркови сохранена.Цвет - свойственный овощам ,входящими в рецептуру.Консистенция - овощей мягкая,соуса вязкая,полужирная.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,58	2,87	12,19	89,91

Утверждаю

Технологическая карта № 4.36/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	203.08| 132	203.08| 132	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176
Картофель(с 01.03 по 31.08)	220|132	220|132	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176
Картофель(с 01.09 по 31.10)	176|132	176|132	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176
Картофель(с 01.11 по 31.12)	188.57| 132	188.57| 132	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176
Лук	6|6	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	48|48	48|48	64|64	51.2|51.2	64|64	64|64	64|64
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Сухари панировочные	1.8|1.8	1.8|1.8	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Яйцо	0.075|0.075	0.075|0.075	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенный лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 1-2 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с луком,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,68	7,19	15,67	171,18

Утверждаю

Технологическая карта № 4.37/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка капустная**

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**
Капуста	111|111	111|111	166.5|166.5	166.5|166.5	166.5|166.5	166.5|166.5
Манка	12.67|12.67	12.67|12.67	19|19	19|19	19|19	19|19
Масло растительное	1|1	1|1	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1|1
Масло сливочное	5|5	5|5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Сметана	2.67|2.67	2.67|2.67	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	1|1	1|1	1|1	1|1
Сухари панировочные	2.33|2.33	2.33|2.33	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5

Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Зачищеную капусту нарезать соломкой, припускать с добавлением воды (20% к массе) и маслом, затем всыпать манную крупу и проваривают 3-5 мин, добавляют соль перемешивают. Капустную массу выкладывают на смазанную раст. маслом и посыпают сухарями функциональную емкость, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают при температуре 220-230 с до золотистой корочки 10-15 мин. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметаной, доведенной до кипения или соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет поверхности-золотисто-коричневый, на разрезе сероватый. Косистенция - однородная, без заварившихся комков маной крупы. Запах-свойственный припущеной капусте и продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус-характерный припущеной капусте и продуктам, входящим в рецептуру, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,66	5,93	18,59	131,36

Утверждаю

Технологическая карта № 4.37/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка капустная (вариант 2)**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	115.63|115.63	173.45|173.45	173.45|173.45	173.45|173.45
Манка	10.56|10.56	15.84|15.84	15.84|15.84	15.84|15.84
Масло растительное	0.83|0.83	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло сливочное	41.67|41.67	62.51|62.51	62.51|62.51	62.51|62.51
Сметана	2.22|2.22	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	0.56|0.56	0.84|0.84	0.84|0.84	0.84|0.84
Сухари панировочные	1.94|1.94	2.91|2.91	2.91|2.91	2.91|2.91
Яйцо	0.05376|0.05376	0.08064|0.08064	0.08064|0.08064	0.08064|0.08064

Выход блюда:	**100**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Зачищеную капусту нарезать соломкой, припускать с добавлением воды (20% к массе) и маслом, затем всыпать манную крупу и проваривают 3-5 мин, добавляют соль перемешивают. Капустную массу выкладывают на смазанную раст. маслом и посыпают сухарями функциональную емкость, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают при температуре 220-230 с до золотистой корочки 10-15 мин. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметаной, доведенной до кипения или соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет поверхности-золотисто-коричневый, на разрезе сероватый. Косистенция - однородная, без заварившихся комков маной крупы. Запах-свойственный припущеной капусте и продуктам, входящим в рецептуру, без посторонего. Вкус-характерный припущеной капусте и продуктам, входящим в рецептуру, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,92	36,15	17,37	399,63

Утверждаю

Технологическая карта № 4.37/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины (без яиц) 250 гр•1**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	203.08| 132	338.46| 220	270.77| 176	338.46| 220	338.46| 220	270.77| 176
Картофель(с 01.03 по 31.08)	220|132	366.67| 220	293.33| 176	366.67| 220	366.67| 220	293.33| 176
Картофель(с 01.09 по 31.10)	176|132	293.33| 220	234.67| 176	293.33| 220	293.33| 220	234.67| 176
Картофель(с 01.11 по 31.12)	188.57| 132	314.29| 220	251.43| 176	314.29| 220	314.29| 220	251.43| 176
Лук	6|6	10|10	8|8	10|10	10|10	8|8
Масло растительное	1.2|1.2	2|2	1.6|1.6	2|2	2|2	1.6|1.6
Масло сливочное	3|3	5|5	4|4	5|5	5|5	4|4
Мясо	48|48	80|80	64|64	80|80	80|80	64|64
Соль	0.6|0.6	1|1	0.8|0.8	1|1	1|1	0.8|0.8
Сухари панировочные	1.8|1.8	3|3	2.4|2.4	3|3	3|3	2.4|2.4

Выход блюда:	**150**	**250**	**200**	**250**	**250**	**200**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенный лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 1-2 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с луком,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,44	6,98	15,65	168,04

Утверждаю

Технологическая карта № 4.38/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка морковная**

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**
Манка	7.74|7.74	9.68|9.68	9.68|9.68	14.52|14.52	9.68|9.68
Масло растительное	1.03|1.03	1.29|1.29	1.29|1.29	1.94|1.94	1.29|1.29
Масло сливочное	1.55|1.55	1.93|1.93	1.93|1.93	2.9|2.9	1.93|1.93
Морковь(с 01.01 по 31.07)	112.31| 84.23	140.39|105.29	140.39|105.29	210.59|157.94	140.39|105.29
Морковь(с 01.08 по 31.12)	105.29| 84.23	131.61|105.29	131.61|105.29	197.43|157.94	131.61|105.29
Сахар	2.32|2.32	2.9|2.9	2.9|2.9	4.35|4.35	2.9|2.9
Сметана	2.58|2.58	3.23|3.23	3.23|3.23	4.84|4.84	3.23|3.23
Соль	0.52|0.52	0.65|0.65	0.65|0.65	0.97|0.97	0.65|0.65
Сухари панировочные	2.06|2.06	2.58|2.58	2.58|2.58	3.87|3.87	2.58|2.58

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**150**	**100**

Технология приготовления:

Очищеную морковь нарезают соломкой или измельчают через овощерезку и прпускают с добавлением воды и масла слив., перед окончанием припуска всыпают струйкой манную крупу и, помешивая, варят до готовности. В массу добавляют сахар, соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом, посыпанну. сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают жарочном шкафупри температуре 200-220 с до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной, длведенной до кипения. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметеной, довиденной до кипения или соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Консистенция-мягкая, однородная, рыхлая. Запах-свойственный для припущеной моркови в сочетании с продуктами, входящими врецептуру, без посторонего.Вкус-характкрный для припущеной моркови в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатыйж

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,74	3,76	21,68	119,92

Утверждаю

Технологическая карта № 4.38/3-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из моркови и яблок**

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**
Манка	2.93|2.93	3.9|3.9	3.9|3.9
Масло сливочное	2.93|2.93	3.9|3.9	3.9|3.9
Молоко	11.71|11.71	15.61|15.61	15.61|15.61
Морковь(с 01.01 по 31.07)	44.09|33.07	58.8|44.1	58.8|44.1
Морковь(с 01.08 по 31.12)	41.34|33.07	55.13| 44.1	55.13| 44.1
Сахар	1.46|1.46	1.95|1.95	1.95|1.95
Яблоки	23.71|23.71	31.61|31.61	31.61|31.61
Яйцо	0.07317|0.07317	0.09756|0.09756	0.09756|0.09756

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой и припускают в молоке с маслом слив.до полуготовности,добавляют шинкованные очищенные яблоки и припускают еще 10 мин,в конце припускания добавляют соль,сахар,всыпают манную крупу и варят,помешивая 15 мин.Массу охлаждают до температуры 40-50 С, добавляют яичные желтки,хорошо перемешивают сверху вниз и вводят взбитые белки,выкладывают в емкость,смазанную маслом слоем 3-4 см и варят на пару 30-35 мин.Пудинг запекают жарочном шкафу при температуре 200-220 с до образования легкой корочки 25-30 мин. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-пудинг уложен в центре закусочной тарелки,полит маслом.Цвет-орнжевый с беловатым оттенком. Консистенция-мягкая, при надавливании пудинг легко распадается.Вкус-нежный,свойственный для моркови и яблокам,сладковато-соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,58	5,48	16,79	117,19

Утверждаю

Технологическая карта № 4.38/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины с овощами 250 гр•1**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	243.69| 158.4	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220
Картофель(с 01.03 по 31.08)	264 |158.4	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220
Картофель(с 01.09 по 31.10)	211.2|158.4	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220
Картофель(с 01.11 по 31.12)	226.29| 158.4	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220
Лук	7.2|7.2	10|10	10|10	10|10	10|10	7.2|7.2	10|10
Масло растительное	0.72|0.72	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	1.44|1.44	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	9.6|7.2	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мясо	50.4|50.4	70|70	70|70	70|70	70|70	70|70	70|70
Соль	0.72|0.72	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сухари панировочные	2.16|2.16	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Яйцо	0.09|0.09	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**180**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 5-7 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с овощами,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,02	5,41	15,99	151,25

Утверждаю

Технологическая карта № 4.39/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка морковная (вариант 2)**

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**
Манка	2.58|2.58	3.23|3.23	3.23|3.23	4.84|4.84	3.23|3.23
Масло растительное	1.04|1.04	1.3|1.3	1.3|1.3	1.95|1.95	1.3|1.3
Масло сливочное	1.54|1.54	1.93|1.93	1.93|1.93	2.9|2.9	1.93|1.93
Молоко	13.42|13.42	16.77|16.77	16.77|16.77	25.16|25.16	16.78|16.78
Морковь(с 01.01 по 31.07)	112.17| 84.13	140.21|105.16	140.21|105.16	210.32|157.74	140.21|105.16
Морковь(с 01.08 по 31.12)	105.16| 84.13	131.45|105.16	131.45|105.16	197.18|157.74	131.45|105.16
Сахар	2.32|2.32	2.9|2.9	2.9|2.9	4.35|4.35	2.9|2.9
Сметана	2.58|2.58	3.23|3.23	3.23|3.23	4.84|4.84	3.23|3.23
Сухари панировочные	4.13|4.13	5.16|5.16	2.6|2.6	7.74|7.74	2.6|2.6
Яйцо	3.09678|3.09678	3.87097|3.87097	0.0039|0.0039	5.80645|5.80645	0.0039|0.0039

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**150**	**100**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,57	4,28	17,76	108,96

Утверждаю

Технологическая карта № 4.39/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка капустная с мясом говядины**

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**
Капуста	62.4|62.4	62.4|62.4	78|78	78|78	78|78	78|78
Манка	3.6|3.6	3.6|3.6	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Масло растительное	0.8|0.8	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	3|3	3|3	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3|3
Молоко	10.4|10.4	10.4|10.4	13|13	13|13	13|13	13|13
Мясо	41.2|41.2	41.2|41.2	51.5|51.5	51.5|51.5	51.5|51.5	51.5|51.5
Сметана	1.6|1.6	1.6|1.6	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яйцо	0.04|0.04	0.04|0.04	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05

Выход блюда:	**80**	**80**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Зачищенную белокачанную капусту нарезают соломкой,припускают с добавлением молока и масла сливочного до размягчения и всыпают струйкой манную крупу,варят до готовности. проваренную массу охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца соль и перемешивают.
На функциональную емкость,смазанную маслом растительным выкладывают ровным слоем половину капустной массы,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины ,сверху оставшуюся часть капустной массы и разравнивают.Изделие смазывают сметаной и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 25-30 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе капустной массы-светло коричневый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-капустной массы мягкая,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному капусты и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному капусты и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,40	11,86	8,48	199,93

Утверждаю

Технологическая карта № 4.4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с кукурузой,луком и растительным маслом**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	20.03|20.03	33.33|33.33	40|40	33.33|33.33	33.33|33.33
Кукуруза консервиров	5.03|5.03	8.33|8.33	10|10	8.33|8.33	8.33|8.33
Лук	2.03|2.03	3.33|3.33	4|4	3.33|3.33	3.33|3.33
Масло растительное	2.03|2.03	3.33|3.33	4|4	3.33|3.33	3.33|3.33
Сахар	1.5|1.5	2.5|2.5	3|3	2.5|2.5	2.5|2.5
Соль	0.23|0.23	0.42|0.42	0.5|0.5	0.42|0.42	0.42|0.42

Выход блюда:	**30**	**50**	**60**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют).Консервированную кукурузу прогревают в собсвенном соку,сок сливают. Подготовленные компоненты соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-желтый,лука-светло-салатный,кукурузы-желтый..Консистенция овощей-хрустящая,сочная не жесткая,кукурузы-мягкая. Запах-свойственный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным,без горечи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,72	6,80	13,66	115,88

Утверждаю

Технологическая карта № 4.4/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги и изюма•1**

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 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**
Изюм	3.6|3.6	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Курага	4.5|4.5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сахар	13.5|13.5	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Выход блюда:	**180**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают,сортируют по видам и тщательно промывают.Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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- кураги-оранжевый,изюма-темно-коричневый,отвар от светло-желтового 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
0,16	0,00	9,63	39,52

Утверждаю

Технологическая карта № 4.4/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный с овощами**

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 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**
Лук	2|2	2|2	100|100	5|5	2|2	2|2
Масло сливочное	1.3|1.3	1.3|1.3	65|65	3.25|3.25	65|65	1.3|1.3
Молоко	9|9	9|9	450|450	22.5|22.5	9|9	9|9
Морковь(с 01.01 по 31.07)	2.4|1.8	2.4|1.8	120| 90	6 |4.5	2.4|1.8	2.4|1.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	2.25| 1.8	2.25| 1.8	112.5| 90	5.63| 4.5	2.25| 1.8	2.25| 1.8
Мука	0.9|0.9	0.9|0.9	45|45	2.25|2.25	45|45	0.9|0.9
Сахар	0.18|0.18	0.18|0.18	9|9	0.45|0.45	9|9	0.18|0.18
Соль	0.14|0.14	0.14|0.14	7.2|7.2	0.36|0.36	7.2|7.2	0.14|0.14

Выход блюда:	**20**	**20**	**1000**	**50**	**1000**	**20**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,05	6,85	8,10	100,19

Утверждаю

Технологическая карта № 4.4/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка с творогом и морковью 60 гр•1**

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**
Дрожжи	1.33|1.33	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло растительное	3.33|3.33	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	6.67|6.67	10|10	10|10	10|10	6.67|6.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.23|4.67	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	5.84|4.67	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7
Мука	45.33|45.33	68|68	68|68	68|68	68|68
Сахар	4|4	6|6	6|6	6|6	6|6
Соль	0.33|0.33	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Творог	6.67|6.67	10|10	10|10	10|10	6.67|6.67
Яйцо	0.06667|0.06667	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В емкость (дежу) загружают протертый творог,отварную протертую морковь,добавляют теплое молоко(50градусов),сахар,яйца,соль,разведенные дрожжи.В подготовленную смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку 2 раза.Из теста формируют шарики массой 70г.,укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы,оставляют для расстойки на 30-35 мин.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 200-220 градусов до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая,с равномерной корочкой,тесто на разрезе пропеченное. Цвет поверхности золотистый,на разрезе -кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,на разрезе-однородная,пышная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и морковьюм,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и морковью, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,42	12,62	84,77	564,38

Утверждаю

Технологическая карта № 4.4/13

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом и сыром•1**

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**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Батон	20|20	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Масло сливочное	3.33|3.33	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сыр	6.67|6.67	10|10	10|10	10|10	6.67|6.67	10|10
Выход блюда:	**30**	**45**	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.На ломтик батона укладывают сливочное масло,нарезанное тонким кусочком раличной формы ,чтобы масло покрывало большую часть ломтика батона,сверху кладут ломтик сыра.

Органолептические показатели:

Органолептические свойства:Внешний вид-ломтик батона толщиной 1-1,5 см покрыт сливочным маслом,сверху по всей поверхности -ломтик сыра.Цвет-свойственный батону,сливочного масла и сыра.Консистенция-батона мягкая,масла-мажущая,упругая,не заветренная.Запах-свойственный,без постороннего.Вкус-характерный используемому батону.маслу и сыру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,29	15,07	32,42	318,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с морской капустой со сметаной 200гр•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	15|15	20|20	20|20	20|20
Капуста морская	12|12	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	3|3	4|4	4|4	4|4
Масло растительное	3|3	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6
Мука	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Сахар	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	24|18	32|24	32|24	32|24
Свекла(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	30|24	30|24	30|24
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до кремового цвета) и разводят горячей кипяченой водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, морскую капусту, сахар, соль и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира и сметаны, зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенных овощей, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей , жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,85	2,98	6,22	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 4.4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре с морковью•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	73.85| 48	92.31| 60	138.46| 90	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	80|48	100| 60	150| 90	80|48
Картофель(с 01.09 по 31.10)	64|48	80|60	120| 90	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	68.57| 48	85.71| 60	128.57| 90	85.71| 60
Масло сливочное	2.66|2.66	3.33|3.33	5|5	3.33|3.33
Молоко	10.66|10.66	13.33|13.33	20|20	13.33|13.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	32|24	40|30	60|45	40|30
Морковь(с 01.08 по 31.12)	30|24	37.5| 30	56.25| 45	37.5| 30
Соль	0.54|0.54	0.67|0.67	1|1	0.68|0.68

Выход блюда:	**80**	**100**	**150**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь варят по отдельности (картофель с добавлением соли),отвар сливают ,овощи подсушивают на плитеи протирают в горячим виде .В протертое пюре из смеси овощей добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема и растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают ,взбивая до получения однородной пышной массы,затем прогревают 3-5 мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -протертая масса,сохраняющая форму.Цвет-светло ораньжевый.Консистения-однородная ,пышная ,без комочков не протертых овощей.Запах свойственный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным,Вкус -характарный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным ,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,87	3,04	13,01	90,84

Утверждаю

Технологическая карта № 4.4/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша кукурузная 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**
Кукурузная крупа	15|15	15|15	20|20	20|20	20|20
Масло сливочное	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4
Молоко	85.5|85.5	85.5|85.5	114|114	114|114	85.5|85.5
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
Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Промытую крупу всыпают в кипящую воду и варят до полуготовности 10 мин, затем добавляют соль, сахар,горячее кипяченое молоко,варят, преиодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,29	3,16	11,10	89,30

Утверждаю

Технологическая карта № 4.4/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с картофелем (запеченный) - 100 гр.•1**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	63.38| 41.2	63.38| 41.2	79.23| 51.5	79.23| 51.5	79.23| 51.5	79.23| 51.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	68.67| 41.2	68.67| 41.2	85.83| 51.5	85.83| 51.5	85.83| 51.5	85.83| 51.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	54.93| 41.2	54.93| 41.2	68.67| 51.5	68.67| 51.5	68.67| 51.5	68.67| 51.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58.86| 41.2	58.86| 41.2	73.57| 51.5	73.57| 51.5	73.57| 51.5	73.57| 51.5
Масло растительное	0.8|0.8	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	20|20	20|20	25|25	25|25	25|25	25|25
Соль	0.1|0.1	0.1|0.1	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13
Яйцо	0.8|0.8	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**80**	**80**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель нарезают ломтиками или кубиком(0.5х0,5см).Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают нарезанный отварной картофель, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплением отварного картофеля. Консистенция *- нежная, пористая, упругая. Запах -свойственный смеси яйца, молока и отварного картофеля, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и отварного картофеля, нежный, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,42	5,81	9,82	127,49

Утверждаю

Технологическая карта № 4.4/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, тушеная с овощами 100 гр.•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	12|12	15|15	18|18	15|15	15|15
Масло растительное	4.26|4.26	5.33|5.33	6.4|6.4	5.33|5.33	5.33|5.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	30 |22.5	36|27	24|18	30 |22.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	28.13| 22.5	33.75| 27	28.13| 22.5	28.13| 22.5
Рыба свежая	49.34|49.34	61.67|61.67	74|74	61.67|61.67	61.67|61.67
Сахар	1.34|1.34	1.67|1.67	2|2	1.67|1.67	1.67|1.67
Соль	0.66|0.66	0.83|0.83	1|1	0.83|0.83	0.83|0.83

Выход блюда:	**80**	**100**	**120**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость, смазанную маслом растительным в один ряд. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, укладывают на рыбу, заливают горяс\чей кипяченой водой, доводят до кипения, добавляют сахар,соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 35-40 мин. При отпуске можно добавлять мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рыба сохранила форму, сверху овощи. Цвет- рыбы-серый, овощей-светло-оранжевый.
Консистенция-рыбы и овощей -мягкая, сочная. Запах-свойственный рыбе и овощам, без постороннего.
Вкус-характерный тушеной рыбе и овощам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,69	5,20	4,84	132,18

Утверждаю

Технологическая карта № 4.4/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из мяса говядины 250 гр.•1**

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**
Лук	9|9	15|15	12|12	15|15	15|15	9|9	12|12
Масло растительное	6|6	10|10	8|8	10|10	10|10	8|8	8|8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	40|30	32|24	40|30	40|30	32|24	32|24
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	37.5| 30	30|24	37.5| 30	37.5| 30	30|24	30|24
Мясо	48|48	80|80	64|64	80|80	80|80	64|64	64|64
Рис	36|36	60|60	48|48	60|60	60|60	48|48	48|48
Соль	0.9|0.9	1.5|1.5	1.2|1.2	1.5|1.5	1.5|1.5	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**150**	**250**	**200**	**250**	**250**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезают кусочками (массой по 20-30 г). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного. Нарезанное мясо обжаривают, добавляют припущенные овощи, заливают водой, равной объему необходимой для рассыпчатой каши (1:2,1), тушат 10-15 мин., добавляют соль, затем всыпают промытый рис, перемешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса), в конце-перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре.Цвет-мяса светло-коричневый, риса-серовато-белый, моркови и лука-светло-желтый. Консистенция-мяса и риса-мягкая, плова-рассыпчатая, сочная. Запах-свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего. Вкус-характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,51	8,58	15,37	180,18

Утверждаю

Технологическая карта № 4.4/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из мяса кур**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кура	69|69	82.8|82.8	82.8|82.8	82.8|82.8	82.8|82.8
Лук	10.2|10.2	12.24|12.24	12.24|12.24	12.24|12.24	12.24|12.24
Масло растительное	1.8|1.8	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.6|10.2	16.32|12.24	16.32|12.24	16.32|12.24	16.32|12.24
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.75| 10.2	15.3|12.24	15.3|12.24	12.75| 10.2	15.3|12.24
Рис	34.8|34.8	41.76|41.76	41.76|41.76	41.76|41.76	41.76|41.76

Выход блюда:	**150**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг), доводят до кипения ,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на куски массой 20 г,отделяют мякоть от кости .Очищенные морковь и репчатый лук нарезают соломкой,нарезанные овощи припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного.Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и заливают горячей кипяченной водой,равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (1:2,1),добавляют соль и доводят до кипения.Рис промывают несколько раз в холодной воде,добавляют к мясу.вымешивают и варят прои слабом кипении до готовности (до полного поглощенияводы и размяченного риса),в конце варки - перемешивают.При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рис хорошо набухший,рассыпчатый,соотношение продуктов соответствует рецептуре.Цвет-мяса-светло-коричневый,риса - серовато-белый овощей -светло-желтый. Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный тушеному мясу кур с овощами и с рисом ,без постороннего.Вкус-характерный тушенному мясу,овощей и риса,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,68	9,04	14,84	192,40

Утверждаю

Технологическая карта № 4.40/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка морковная с творогом**

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**
Манка	13.55|13.55	20.32|20.32	20.32|20.32	20.32|20.32	21|21	20.32|20.32
Масло растительное	6.45|6.45	9.68|9.68	9.68|9.68	9.68|9.68	10|10	9.68|9.68
Морковь(с 01.01 по 31.07)	80|60	120| 90	120| 90	120| 90	124| 93	80|60
Морковь(с 01.08 по 31.12)	75|60	112.5| 90	112.5| 90	112.5| 90	116.25| 93	75|60
Сахар	6.45|6.45	9.68|9.68	9.68|9.68	9.68|9.68	10|10	9.68|9.68
Сметана	3.23|3.23	4.84|4.84	4.84|4.84	4.84|4.84	5|5	4.84|4.84
Соль	0.65|0.65	0.97|0.97	0.97|0.97	0.97|0.97	1|1	0.97|0.97
Сухари панировочные	2.58|2.58	3.87|3.87	3.87|3.87	3.87|3.87	4|4	3.87|3.87
Творог	40|40	60|60	60|60	60|60	62|62	60|60
Яйцо	0.16129|0.16129	0.24194|0.24194	0.24194|0.24194	0.24194|0.24194	0.25|0.25	0.24194|0.24194

Выход блюда:	**100**	**150**	**150**	**150**	**155**	**150**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,42	13,43	22,76	265,66

Утверждаю

Технологическая карта № 4.41/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из овощей**

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**
Зеленый горошек	26.67|26.67	26.67|26.67	40|40	40|40	40|40	40|40	40.01|40.01
Капуста	30|30	30|30	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45
Масло растительное	1.33|1.33	1.33|1.33	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	6.67|6.67	6.67|6.67	10|10	10|10	10|10	6.67|6.67	10.01|10.01
Молоко	22|22	22|22	33|33	33|33	33|33	33|33	33|33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	32.89|24.67	32.89|24.67	49.33| 37	49.33| 37	49.33| 37	49.35|37.01	49.35|37.01
Морковь(с 01.08 по 31.12)	30.84|24.67	30.84|24.67	46.25| 37	46.25| 37	46.25| 37	46.26|37.01	46.26|37.01
Мука	2|2	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	1|1	1|1	1|1	1|1	1.01|1.01
Яйцо	8.66667|8.66667	8.66667|8.66667	13|13	13|13	13|13	8.66667|8.66667	13.00001|13.000

Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
46,75	47,53	13,54	661,75

Утверждаю

Технологическая карта № 4.42

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский с крупой**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Геркулес	1.2|1.2	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Капуста	18|18	24|24	24|24	24|24
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	6|6	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	3|3	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6
Сметана	6|6	8|8	8|8	8|8

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перловую, ячневую, геркулесовую, пшеничную перебирают, промывают несколько раз, меняют воду, крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3) , варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящии бульон или воду кладут приготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капутсу, нарезанную платсиками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 мин. до окончания варки добавляют припущенное морковь, лук и варят суп джо готовности. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, дорводят до кипения. t* воды 65* .

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварина, корения, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блесткий жир. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в мерю соленный, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,67	2,57	3,70	42,90

Утверждаю

Технологическая карта № 4.42/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из моркови с творогом**

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**
Масло сливочное	7|7	7|7	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	7|7
Морковь(с 01.01 по 31.07)	86.67| 65	86.67| 65	130|97.5	130|97.5	130|97.5	86.67| 65
Морковь(с 01.08 по 31.12)	81.25| 65	81.25| 65	121.88| 97.5	121.88| 97.5	121.88| 97.5	81.25| 65
Сахар	4|4	4|4	6|6	6|6	6|6	6|6
Творог	20|20	20|20	30|30	30|30	30|30	30|30
Яйцо	13|13	13|13	19.5|19.5	19.5|19.5	19.5|19.5	19.5|19.5

Выход блюда:	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
69,98	69,24	14,55	952,42

Утверждаю

Технологическая карта № 4.43-2/3

Сборник ТК для питания детей

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

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**
Макаронные изделия	19.13|19.13	51|51	25.5|25.5	51|51	51|51	25.5|25.5
Масло сливочное	1.88|1.88	5|5	2.5|2.5	5|5	5|5	2.5|2.5
Соль	0.38|0.38	1|1	0.5|0.5	1|1	1|1	0.5|0.5
Сыр	3.75|3.75	10|10	5|5	10|10	10|10	5|5
Выход блюда:	**60**	**160**	**80**	**160**	**160**	**80**

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(при соотношении 1:6) макароны 20-25мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное сливочное масло, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу. Внешний вид - макаронные изделия не разварены, форма сохранена. Цвет - светло - серый или светло - кремовый. Консистенция - мягкая. Запах- свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,66	4,05	21,75	152,79

Утверждаю

Технологическая карта № 4.43/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные•2**

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**
Макаронные изделия	23.46|23.46	29.33|29.33	29.33|29.33	44|44	51|51	29.33|29.33	29.33|29.33
Масло сливочное	2.66|2.66	3.33|3.33	3.33|3.33	5|5	5|5	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	0.54|0.54	0.67|0.67	0.67|0.67	1|1	1|1	0.67|0.67	0.67|0.67
Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**150**	**150**	**100**	**100**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,07	3,07	22,00	123,75

Утверждаю

Технологическая карта № 4.44/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая рассыпчатая с овощами•1**

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**
Греча	27.6|27.6	46|46	36.8|36.8	69|69	46|46	36.8|36.8	36.8|36.8
Лук	6|6	10|10	8|8	15|15	10|10	8|8	8|8
Масло сливочное	3|3	5|5	4|4	7.5|7.5	5|5	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	13.33| 10	10.67| 8	20|15	13.33| 10	8|6	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	12.5| 10	10| 8	18.75| 15	12.5| 10	7.5| 6	10| 8
Соль	0.3|0.3	0.5|0.5	0.4|0.4	0.75|0.75	1.5|1.5	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**60**	**100**	**80**	**150**	**100**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают всыпают в кипящую подсоленную воду и варят рассыпчатую кашу до готовности 30 мин. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкими кубиками, затем припускают с добавлением воды(20% к массе) и масла сливочного. Кашу соединяют с припущенными овощами, добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин. Внешний вид - зерна крупы набухшие, перемешаны с морковью и луком. Цвет - светло-коричневый с вкраплениями оранжевого. Консистенция-мягкая. Запах-свойственный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без подгорелого.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,96	4,94	30,68	180,60

Утверждаю

Технологическая карта № 4.45/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая рассыпчатая**

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**
Масло сливочное	2.14|2.14	2.67|2.67	2.67|2.67	4|4	4|4	2.67|2.67
Рис	28.26|28.26	35.33|35.33	35.33|35.33	53|53	53|53	35.33|35.33
Соль	0.54|0.54	0.67|0.67	0.67|0.67	1|1	1|1	0.67|0.67

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**150**	**150**	**100**

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности 30 мин, затем добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин. Внешний вид - зерна сохранили форму, не разварившиеся. Цвет- белый или серовато-белый. Консистенция- рассыпчатая, мягкая, однородная. Запах-свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный вареному рису с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,50	2,75	20,31	119,96

Утверждаю

Технологическая карта № 4.5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом•1**

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
Капуста	25|25	37.5|37.5	41.67|41.67	50|50	41.67|41.67	41.67|41.67	41.67|41.67
Масло растительное	2|2	3|3	3.33|3.33	4|4	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	10|7.5	11.11| 8.33	13.33| 10	11.11| 8.33	6.67| 5	11.11| 8.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	9.38| 7.5	10.41| 8.33	12.5| 10	10.41| 8.33	6.25| 5	10.41| 8.33
Сахар	1.5|1.5	2.25|2.25	2.5|2.5	3|3	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Соль	0.25|0.25	0.38|0.38	0.42|0.42	0.51|0.51	0.43|0.43	0.43|0.43	0.43|0.43

Выход блюда:	**30**	**45**	**50**	**60**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Морковь моют,очищают от кожицы,ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке.Подготовленную капусту и морковь соединяют, добавляют сахар,масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый, моркови- оранжевый. Консистенция овощей-хрустящая,сочная не жесткая. Запах-свойственный для капусты и моркови с маслом растительным.Вкус характерный для капусты и моркови с маслом растительным,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,62	5,96	11,10	106,99

Утверждаю

Технологическая карта № 4.5/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из чернослива и изюма•1**

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**
Изюм	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Чернослив	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают,сортируют по видам и тщательно промывают.Чернослив нарезают,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 8-10 мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вареные сухофрукты, сохранили форму,залиты сиропом(отваром).Цвет- свойственный вареным сухофруктам,отвар от желтового 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
0,17	0,00	11,71	48,19

Утверждаю

Технологическая карта № 4.5/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный с овощами (вариант 2) 50 гр•1**

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**
Лук	1.4|1.4	1.4|1.4	3.5|3.5	70|70	1.4|1.4	70|70
Масло сливочное	0.9|0.9	0.9|0.9	2.25|2.25	45|45	0.9|0.9	45|45
Молоко	8.4|8.4	8.4|8.4	21|21	420|420	8.4|8.4	8.4|8.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	2.67| 2	2.67| 2	6.67| 5	133.33| 100	2.67| 2	6.67| 5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	2.5| 2	2.5| 2	6.25| 5	125|100	2.5| 2	6.25| 5
Мука	0.9|0.9	0.9|0.9	2.25|2.25	45|45	0.9|0.9	45|45
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.5|0.5	10|10	0.2|0.2	10|10

Выход блюда:	**20**	**20**	**50**	**1000**	**20**	**1000**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом,до однородной массы.Массу разводят горячим кипяченым молоком смешанным с водой или овощным отваром и варят 7-10 мин,добавляют соль, вареную протертую морковь имелконарезанный бланшированный репчатый лук.доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-светло-оранжевый. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный для соуса молочного с овощами,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного с овощами.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,75	4,50	6,20	79,19

Утверждаю

Технологическая карта № 4.5/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с творогом•1**

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**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	1.54|1.54	1.85|1.85	1.85|1.85	2|2	1.85|1.85	1.85|1.85
Масло растительное	3.85|3.85	4.62|4.62	4.62|4.62	5|5	4.62|4.62	4.62|4.62
Молоко	9.62|9.62	11.54|11.54	11.54|11.54	12.5|12.5	9.62|9.62	11.54|11.54
Мука	19.23|19.23	23.08|23.08	23.08|23.08	25|25	23.08|23.08	23.08|23.08
Сахар	7.69|7.69	9.23|9.23	9.23|9.23	10|10	9.23|9.23	9.23|9.23
Соль	0.38|0.38	0.46|0.46	0.46|0.46	0.5|0.5	0.46|0.46	0.46|0.46
Творог	19.23|19.23	23.08|23.08	23.08|23.08	25|25	23.08|23.08	23.08|23.08
Яйцо	0.19231|0.19231	0.23077|0.23077	0.23077|0.23077	0.25|0.25	0.23077|0.23077	0.23077|0.23077

Выход блюда:	**50**	**60**	**60**	**65**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добовляют соль,дрожжи,1/3просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добовляют 3/4 яйца,1/2часть сахара, муку,тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Творог протирают и смешивают с 1/2 частью сахара и 1/4 яйца. Из теста фрмуют шарики, укладывают их швом вниз на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин.,затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем из творога. После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 8-10мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем посредине. Цвет поверхности основы и фарша золотистый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой частие-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,67	15,55	41,52	392,04

Утверждаю

Технологическая карта № 4.5/13

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сыр (порционный) 30гр**

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**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Сыр	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30
Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Сыр нарезают на кусочки,очищают от корки,нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин.до запуска.Органолептические показатели качества:Внешний вид-ломтики сыра толщиной 2-3 мм,без подсыхания.Цвет-от светло желтого до желтого.Консистенция-плотная упругая.Запах-свойственный для сыра.Вкус-характерный для сыра.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
26,00	26,80	0,00	352,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник со сметаной (150/ 200гр)**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40.38|26.25	53.85| 35	53.85| 35	53.85| 35	53.85| 35
Картофель(с 01.03 по 31.08)	43.75|26.25	58.33| 35	58.33| 35	58.33| 35	58.33| 35
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35 |26.25	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.5|26.25	50|35	50|35	50|35	50|35
Лук	6.75|6.75	8.98|8.98	8.98|8.98	8.99|8.99	8.99|8.99
Масло растительное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6	10| 8
Сахар	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	53 |39.75	70.67| 53	70.67| 53	70.67| 53	70.67| 53
Свекла(с 01.08 по 31.12)	49.69|39.75	66.25| 53	66.25| 53	66.25| 53	66.25| 53
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, морковь соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части темно малиновый, овощей свойственный. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей , жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,88	2,29	7,02	53,36

Утверждаю

Технологическая карта № 4.5/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша манная молочная с маслом сливочным•1**

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**
Манка	18|18	24|24	25|25	32|32	32|32
Масло сливочное	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4
Молоко	60|60	60|60	80|80	80|80	80|80
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
Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный манной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,62	2,72	14,21	98,22

Утверждаю

Технологическая карта № 4.5/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вареники ленивые**

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	4|4	7.99|7.99	5|5	9.99|9.99	5|5
Мука	16|16	16.01|16.01	20.01|20.01	20.01|20.01	20.01|20.01
Сахар	8|8	7.99|7.99	9.99|9.99	9.99|9.99	9.99|9.99
Соль	0.8|0.8	0.79|0.79	0.99|0.99	0.99|0.99	0.99|0.99
Творог	96|96	96|96	120|120	120|120	96|96
Яйцо	0.2|0.2	7.99999|7.99999	0.24999|0.24999	9.99999|9.99999	0.24999|0.24999

Выход блюда:	**120**	**120**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яйца,сахар,2/3 просеянной муки перемешивают до однородной до однородной массы.Полученную массу раскатывают на столе,посыпанном мукой, в пласт толщиной 1 см ,который нарезают на полоски шириной 2,5 см,затем полоски нарезают на кусочки прямоугольной или квадратной формы масоой 10-15 г.Вареники(полуфабрикат) варят,опуская в кипящую подсоленную воду,доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 мин. при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,политы маслом сливочным.Цвет-белый или светло-кремовый.Консистенция-мягкая,плотная.Запах-свойственный для творога с продуктами входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,67	15,92	16,67	290,40

Утверждаю

Технологическая карта № 4.5/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба жареная 80 гр.•1**

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 растительное	1.75|1.75	1.75|1.75	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Рыба свежая	79.1|79.1	79.1|79.1	90.4|90.4	90.4|90.4	90.4|90.4	90.4|90.4	90.4|90.4
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Выход блюда:	**70**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и жарят в жарочном шкафу 20-25 мин. при температуре 220-230оС. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма порционных кусков сохранена. Цвет-поверхности-золотистый, на разрезе-свойственный. Консистенция-мягкая,сочная. Запах-свойственный жареной рыбе, без постороннего. Вкус-характерный жареной рыбе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,39	3,16	3,19	156,55

Утверждаю

Технологическая карта № 4.5/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из отварного мяса говядины 250 гр.•1**

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**
Лук	9|9	15|15	12|12	15|15	15|15	9|9	12|12
Масло сливочное	6|6	10|10	8|8	10|10	10|10	8|8	8|8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	40|30	32|24	40|30	40|30	32|24	32|24
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	37.5| 30	30|24	37.5| 30	37.5| 30	30|24	30|24
Мясо	48|48	80|80	64|64	80|80	80|80	64|64	64|64
Рис	36|36	60|60	48|48	60|60	60|60	48|48	48|48
Соль	0.9|0.9	1.5|1.5	1.2|1.2	1.5|1.5	1.5|1.5	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**150**	**250**	**200**	**250**	**250**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Мясо варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают на кусочки массой 20-30г. Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и масла сливочного.Нарезанное мясо заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши в соотношении 1:2,1, добавляют припущенные морковь и лук репчатый, соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса0, в конце варки - перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2г). Внешний вид- рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответсвует рецептуре. Цвет - мяса- светло-кроичневый,риса-серовато-белый,овощей-светло-желтый. Консистенция - мяса и риса- мягкая, плова- рассыпчатая,сочная. Запах- свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего. Вкус- характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,53	7,97	15,40	174,14

Утверждаю

Технологическая карта № 4.5/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса кур**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кура	51.75|51.75	69|69	69|69	69|69	69|69
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	15.75|15.75	21|21	21|21	21|21	21|21
Мука	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Хлеб пшеничный	10.5|10.5	14|14	14|14	14|14	14|14

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кур разделывают на мякоть с кожей,нарезают на куски,измельчают через мясорубку,соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом и повторно измельчают через мясорубку,добавляют соль и перемешивают.Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой,панируют в муке и выкладывают на функциональную емкомсть,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин,форма изделий сохранена.Цвет-поверхности- золотистый,на разрезе серовато-белыйили светло-кремовый. Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур ,без постороннего.Вкус-характерный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,69	17,15	16,03	319,09

Утверждаю

Технологическая карта № 4.6/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с луком и растительным маслом(30/ 60 гр.)**

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
Капуста	37.46|37.46	37.5|37.5	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Лук	3.04|3.04	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Масло растительное	3.04|3.04	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Сахар	2.25|2.25	2.25|2.25	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют).Подготовленные компоненты соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают.При приготовлении салата до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,лука-светло-салатный.Консистенция-овощей-хрустящая, не жесткая ,сочная.Запах-свойственный овощам, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным,без горечи.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,60	6,75	11,35	104,12

Утверждаю

Технологическая карта № 4.6/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов•1**

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
Сахар	11.25|11.25	11.25|11.25	15|15	13.5|13.5	15|15	15|15	15|15
Сухофрукты	7.5|7.5	7.5|7.5	10|10	9|9	10|10	7.5|7.5	10|10
Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**180**	**200**	**200**	**200**

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 организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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-кураги-оранжевый,изюма-темно-коричневый,отвар от светло-желтового 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
0,00	0,00	6,81	28,43

Утверждаю

Технологическая карта № 4.6/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус сметанный**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	1|1	1|1	2.5|2.5	1|1
Мука	1|1	1|1	2.5|2.5	1|1
Сметана	5|5	5|5	12.5|12.5	5|5
Соль	0.16|0.16	0.16|0.16	0.4|0.4	0.16|0.16

Выход блюда:	**20**	**20**	**50**	**20**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячей кипяченой водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сметану процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный для соуса сметанного, без постороннего.Вкус-характерный для соуса сметанного, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,15	8,10	4,00	105,45

Утверждаю

Технологическая карта № 4.6/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка со сметаной•1**

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**
Дрожжи	0.54|0.54	0.92|0.92	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	2.7|2.7	4.62|4.62	5|5	5|5	5|5
Молоко	8.08|8.08	13.85|13.85	15|15	15|15	8.08|8.08
Мука	22.08|22.08	37.85|37.85	41|41	41|41	41|41
Сахар	2.15|2.15	3.69|3.69	4|4	4|4	4|4
Сметана	10.77|10.77	18.46|18.46	20|20	20|20	20|20
Соль	0.05|0.05	0.09|0.09	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Яйцо	0.05385|0.05385	0.09231|0.09231	0.1|0.1	0.1|0.1	0.10001|0.10001

Выход блюда:	**35**	**60**	**65**	**65**	**65**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добовляют соль,дрожжи,1/3просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добовляют 3/4 яйца,1/2часть сахара, муку,тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста фрмуют шарики, укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин.,затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яиц, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки смазывают выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 6-8мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем из сметаны. Цвет -тестовой части- золотистый, фарша светло-кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой частие-однородная,пористая, фарша - сочная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с сметаной,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании со сметаной, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,17	14,26	48,29	394,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.6/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты со сметаной**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	37.5|37.5	50|50	50|50	50|50	50|50
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	7.13|7.13	9.5|9.5	9.5|9.5	9.51|9.51	9.51|9.51
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	15|12	15|12	15|12	15|12
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратными ломтиками, картофель кубиками, морковь ломтиками. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин, в конце добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) светло коричневый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный варены продуктам, входнящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,82	1,38	4,23	32,88

Утверждаю

Технологическая карта № 4.6/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога 100•1**

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 растительное	1.6|1.6	2.4|2.4	2|2	3|3	2|2
Мука	11.2|11.2	16.8|16.8	14|14	21|21	14|14
Сахар	8|8	12|12	10|10	15|15	8|8
Соль	0.4|0.4	0.6|0.6	0.5|0.5	0.75|0.75	0.5|0.5
Творог	72|72	108|108	90|90	135|135	90|90
Яйцо	0.08|0.08	4.8|4.8	0.1|0.1	6|6	0.1|0.1

Выход блюда:	**80**	**120**	**100**	**150**	**100**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яйца,сахар,соль,2/3 просеянной муки.Массу хорошо перемешивают,придают ей форму батончики толщиной 5-6 см,нарезают поперек,панируют в оставшейся муке,придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см,затем укладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 15-20 мин.Готовые сырники отпускают с соусом или со сметаной,доведенной до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма округлая,поверхность ровная.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе-светло-кремовый.Консистенция-однородная,рыхлая.Запах-свойственный для сырников из творога и продуктов входящих в рецептуру.без постороннего.Вкус-характерный для сырников из творога и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,73	16,58	20,33	317,30

Утверждаю

Технологическая карта № 4.6/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, запеченная в молочном соусе•1**

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 растительное	0.8|0.8	0.7|0.7	1|1	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1
Молоко	40|40	35|35	50|50	40|40	50|50	50|50	50|50
Мука	4|4	3.5|3.5	5|5	4|4	5|5	5|5	5|5
Рыба свежая	49.6|49.6	43.4|43.4	62|62	49.6|49.6	62|62	62|62	62|62
Соль	0.8|0.8	0.7|0.7	1|1	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**80**	**70**	**100**	**80**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Обработаннуюрыбу разделывают 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 200-210оС 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 рахрезе-светло-серый. соуса-светло-кремовый. Консистенция-рыбы-мягкая, соуса-однородня, средней густоты. Запах-свойственный для запеченой рыбы с молочным соусом, без постороннего. Вкус-характерный для запеченой 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	119,02

Утверждаю

Технологическая карта № 4.6/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из отварного мяса говядины 200 гр.•1**

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**
Зеленый горошек	12.75|12.75	17|17	17|17	17|17	17|17	17|17	17|17
Картофель(с 01.01 по 28.02)	85.38| 55.5	113.85| 74	113.85| 74	113.85| 74	113.85| 74	85.38| 55.5	113.85| 74
Картофель(с 01.03 по 31.08)	92.5|55.5	123.33| 74	123.33| 74	123.33| 74	123.33| 74	92.5|55.5	123.33| 74
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74 |55.5	98.67| 74	98.67| 74	98.67| 74	98.67| 74	98.67| 74	98.67| 74
Картофель(с 01.11 по 31.12)	79.29| 55.5	105.71| 74	105.71| 74	105.71| 74	105.71| 74	79.29| 55.5	105.71| 74
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	26 |19.5	34.67| 26	34.67| 26	34.67| 26	34.67| 26	34.67| 26	34.67| 26
Морковь(с 01.08 по 31.12)	24.38| 19.5	32.5| 26	32.5| 26	32.5| 26	32.5| 26	32.5| 26	32.5| 26
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	52.5|52.5	70|70	70|70	70|70	70|70	70|70	70|70
Сметана	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий, кладут в воду (1,5 л на 1 кг. мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 20-30 мин. до готовности добавляю соль. Мясо отварное охлаждают, нарезают на кусочки массой 20-30г. Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками. Картофель отваривают, морковь припускают с добавлением воды (20% к массе), зеленый горошек прогревают в собственном соку, отвар сливают. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., добавляют сметану и доводят до кипения. Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель и зеленый горошек,заливают соусом и тушат 15-20 мин. Внешний вид- кусочки говядины в соусе с овощным гарниром. Цвет- мяса- серовато-коричневый, соуса и ранира- свойственный использованным компонентам. Консистенция- мяса и овощей- мягкая, сочная; соуса-средней густоты, без комков. Запах- свойственный наюору продуктов, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу, овощей и соуса, без вкуса подгорелого.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,54	7,27	9,11	143,54

Утверждаю

Технологическая карта № 4.6/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом кур с овощами 250 гр•1**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	203.08| 132	338.46| 220	270.77| 176	338.46| 220	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176
Картофель(с 01.03 по 31.08)	220|132	366.67| 220	293.33| 176	366.67| 220	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176
Картофель(с 01.09 по 31.10)	176|132	293.33| 220	234.67| 176	293.33| 220	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176
Картофель(с 01.11 по 31.12)	188.57| 132	314.29| 220	251.43| 176	314.29| 220	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176
Кура	42|42	70|70	56|56	70|70	56|56	56|56	56|56
Лук	6|6	10|10	8|8	10|10	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	0.6|0.6	1|1	0.8|0.8	1|1	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Масло сливочное	1.2|1.2	2|2	1.6|1.6	2|2	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	13.33| 10	10.67| 8	13.33| 10	10.67| 8	8|6	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	12.5| 10	10| 8	12.5| 10	10| 8	7.5| 6	10| 8
Соль	0.6|0.6	1|1	0.8|0.8	1|1	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Сухари панировочные	1.8|1.8	3|3	2.4|2.4	3|3	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Яйцо	0.075|0.075	0.125|0.125	0.1|0.1	0.125|0.125	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**150**	**250**	**200**	**250**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Отработанные тушки курзакладывают в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг) и варят до готовности ,охлаждают,отделяют мясо от кости,измельчают на мясорубке.Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 5-7 мин и соединяют с фаршем из мяса кур,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса кур с овощами,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин,равномерно запеченное.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-светло-серый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,92	6,00	16,18	157,69

Утверждаю

Технологическая карта № 4.7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом 60 гр.•1**

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**
Капуста	22.5|22.5	22.5|22.5	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Масло растительное	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Огурцы свежие	12.04|12.04	12.04|12.04	16|16	16.05|16.05	16.05|16.05	16.05|16.05	16.05|16.05
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.5|0.5	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45
Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Огурцы очищают от кожицы, затем нарезают соломкой или ломтиками.).Подготовленные капусту и огурцы соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,огурцов-светло-салатный.Консистенция свежей капусты и огурцов-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным.Вкус характерный для капусты и огурцов с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,12	6,75	4,42	77,18

Утверждаю

Технологическая карта № 4.7/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус фруктовый (из кураги) 50 гр•1**

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 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**
Курага	1.65|1.65	2.2|2.2	110|110	5.5|5.5	2.2|2.2
Сахар	1.65|1.65	2.2|2.2	110|110	5.5|5.5	2.2|2.2

Выход блюда:	**15**	**20**	**1000**	**50**	**20**

Технология приготовления:

Курагу перебирают, тщательно промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. для набухания, затем варят в той же воде до готовнотси,протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустиния.Готовый соус охлаждают. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-оранжевый. Консистенция-полужидкая. Запах-свойственный вареной кураги, без постороннего .Вкус-характерный вареной кураги,сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,54	0,00	16,58	67,43

Утверждаю

Технологическая карта № 4.7/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с яблоками**

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**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	0.93|0.93	1.2|1.2	1.11|1.11	1.2|1.2	1.12|1.12	1.12|1.12
Масло растительное	2.31|2.31	3|3	2.77|2.77	3|3	2.77|2.77	2.77|2.77
Масло сливочное	1.54|1.54	2|2	1.85|1.85	2|2	1.85|1.85	1.85|1.85
Молоко	10|10	13|13	12|12	13|13	12|12	12|12
Мука	26.54|26.54	34.5|34.5	31.85|31.85	34.5|34.5	31.85|31.85	31.85|31.85
Сахар	5.61|5.61	7.3|7.3	6.74|6.74	7.3|7.3	6.74|6.74	6.74|6.74
Соль	0.31|0.31	0.4|0.4	0.37|0.37	0.4|0.4	0.37|0.37	0.37|0.37
Яблоки	16.93|16.93	22|22	20.31|20.31	22|22	20.32|20.32	20.32|20.32
Яйцо	0.05769|0.05769	0.075|0.075	0.06923|0.06923	0.075|0.075	0.06923|0.06923	0.06923|0.06923

Выход блюда:	**50**	**65**	**60**	**65**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В молоко добавляют разведенные дрожжи,сахар,соль,смесь яйца,растительное масло и замешивают тесто,ставят для брожения на 2-2,5ч.Из теста формуют шарики,укладывают на лист,смазанный маслом растительным,оставляют для расстойки на 5-10 мин,затем деревянным пестиком делают в них углубление,которое заполняют яблочным фаршем.Для приготовления фарша,очищенные от кожицы и семенного гнезда яблоки нарезают ломтиками и соединяют с сахаром. После полной расстойки ватрушки выпекают при температуре 220-230 С до образования румяной корочки 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма изделия округло-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем в центре.Цвет-поверхность основы золотистая,яблок-светло-коричневая.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственные изделию из дрожжевого теста и печеных яблок,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с яблоками,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,36	8,14	49,30	324,58

Утверждаю

Технологическая карта № 4.7/13

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный•1**

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 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**
Хлеб пшеничный	20|20	20|20	20|20	50|50	20|20	20|20
Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**50**	**20**	**20**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,60	0,90	50,10	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты с крупой и сметаной 200гр•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	37.5|37.5	50|50	50|50	50|50	50|50
Лук	7.13|7.13	8|8	9.5|9.5	9.51|9.51	9.51|9.51
Масло растительное	3|3	4|4	40|40	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10|7.5	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9.38| 7.5	12.5| 10	12.5| 10	9.38| 7.5	12.5| 10
Рис	4.5|4.5	6|6	6|6	6|6	6|6
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Овощи очищают и нарезают: капусту квадратными ломтиками, картофель кубиками, морковь ломтиками,лук репчатый мелким кубиком. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту, крупу рисовую и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона светло серый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей и крупы мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный для овощей, входящих в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,82	2,30	4,15	41,71

Утверждаю

Технологическая карта № 4.7/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая молочная с маслом сливочным•1**

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
Рис	22.5|22.5	37.5|37.5	25|25	50|50	30|30
Сахар	3.75|3.75	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают холодной водой,пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности.При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,09	3,43	18,78	124,19

Утверждаю

Технологическая карта № 4.7/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога с картофелем 100•1**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	33.23| 21.6	33.23| 21.6	41.54| 27	41.54| 27	41.54| 27
Картофель(с 01.03 по 31.08)	36 |21.6	36 |21.6	45|27	45|27	45|27
Картофель(с 01.09 по 31.10)	28.8|21.6	28.8|21.6	36|27	36|27	36|27
Картофель(с 01.11 по 31.12)	30.86| 21.6	30.86| 21.6	38.57| 27	38.57| 27	38.57| 27
Манка	9.6|9.6	9.6|9.6	12|12	12|12	9.6|9.6
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Мука	9.6|9.6	9.6|9.6	12|12	12|12	9.6|9.6
Сахар	9.6|9.6	9.6|9.6	12|12	12|12	9.6|9.6
Сметана	6|6	6|6	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Творог	90|90	90|90	112.5|112.5	112.5|112.5	90|90
Яйцо	6|6	6|6	0.1875|0.1875	7.5|7.5	0.1875|0.1875

Выход блюда:	**120**	**120**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии. В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С картофель,сырые яйца,манную крупу,сахар,соль.Подготовленную массу перемешивают,придают ей форму батончика толщиной 5-6 см,нарезают поперек,панируют в просеянной муке,придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см,затем укладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 15-20 мин.Готовые сырники отпускают с соусом или со сметаной,доведенной до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма округлая,поверхность ровная.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе-светло-кремовый.Консистенция-мягкая,однородная,рыхлая.Запах-свойственный для сырников из творога с картофелем и продуктов входящих в рецептуру.без постороннего.Вкус-характерный для сырников из творога с картофелем и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,52	14,38	22,75	298,58

Утверждаю

Технологическая карта № 4.7/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из рыбы с морковью**

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**
Лук	12|12	16|16	16|16	20|20	16|16	16|16	16|16
Манка	3|3	4|4	4|4	5|5	4|4	4|4	4|4
Масло растительное	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	1|1	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	25.6|19.2	34.13| 25.6	34.13| 25.6	42.67| 32	34.13| 25.6	34.13| 25.6	34.13| 25.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	24 |19.2	32 |25.6	32 |25.6	40|32	32 |25.6	32 |25.6	32 |25.6
Рыба свежая	39|39	52|52	52|52	65|65	52|52	52|52	52|52
Яйцо	0.075|0.075	0.1|0.1	0.1|0.1	0.125|0.125	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**100**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 3-5 минут до готовности всыпают струйкой манную крупу и проваривают. Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку с добавлением припущенной моркови с манной крупой и очищенного лука репчатого. В полученную массу добавляют сырые яйца,соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до образования золотистой корочки в течение 15-20 мин.При отпуске можно добавить мелклнарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Цвет- на поверхности- золотистый, на разрезе-серовато-оранжевый. Консистенция-мягкая.сочная. Запах-свойственный для запеченной рыбно-морковной массы, без постороннего. Вкус-характерный для запеченной рыбно-морковной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,45	1,98	7,98	119,92

Утверждаю

Технологическая карта № 4.7/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бефстроганов из отварного мяса говядины 80 гр.•1**

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**
Лук	3.5|3.5	3.5|3.5	4|4	4|4	4|4	4|4
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	35|35	35|35	40|40	40|40	40|40	40|40
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	56|56	56|56	64|64	64|64	64|64	64|64
Соль	0.44|0.44	0.44|0.44	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**70**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от сухожилий, варят крупным куском, охлаждают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,3см. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и бланшируют. Нарезанное мясо соединяют с луком бланшированным, заливают молочным соусом и кипятят 5-10мин. Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и кипятят 10-15 мин. Внешний вид- брусочки мяса нарезаны поперек волокон, в соусе. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция - мяса сочная, мягкая, соуса -однородная, средней густоты. Запах- свойственный для вареного мяса и соуса молочного, без постороннего. Вкус- характерный для вареного мяса и соуса молочного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,90	16,36	5,84	259,40

Утверждаю

Технологическая карта № 4.7/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из мяса кур 80 гр•1**

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**
Кура	80.25|80.25	107|107	107|107	107|107	107|107	80.25|80.25	107|107
Масло сливочное	4.5|4.5	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	18|18	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Мука	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.15|0.15	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:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), ,доводят до кипения ,варят до готовности отделяют мясо от костей и измельчают дважды на мясорубке,в массу добавляют молочный соус,масло сливочное,перемешивают ,выкладывают в функциональную емкость,смазанную масломсливочным,варят на пару 10-15 мин.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим кипяченным молоком, и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная ,без трещин.Цвет-сероватый.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный вареному мясу кур ,без постороннего.Вкус-характерный вареному мясу,без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,96	27,99	3,79	404,11

Утверждаю

Технологическая карта № 4.72

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Овощи в молочном соусе**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Зеленый горошек	12.8|12.8	16|16	16|16	16|16
Капуста	20|20	20|20	25|25	25|25
Картофель(с 01.01 по 28.02)	18.46| 12	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	20|12	25|15	25|15	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	16|12	20|15	20|15	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	17.14| 12	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15
Масло сливочное	4.8|4.8	6|6	6|6	6|6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	27.73| 20.8	34.67| 26	34.67| 26	34.67| 26
Морковь(с 01.08 по 31.12)	26 |20.8	32.5| 26	32.5| 26	32.5| 26

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают средним кубиком 1*1 см. Приспускают по отдельности при закрытой крышке с добавлением масла слоем не более 10-12 см. Соединяют с зеленым горошком, молочным соусом средней густоты и кипятят 1-2 мин. Отпускают, укладывая овощи горкой, посыпают зеленью. Температура подачи 65*С

Органолептические показатели:

Овощи имеют вкус слегка соленый с ароматом молока. Не допускается запах подгорелого молока и овощей. Цвет свойственный овощам. Консистенция мягкая. Форма нарезки овощей сохраняется

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,51	4,48	7,21	78,87

Утверждаю

Технологическая карта № 4.79

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко (кипяченое)**

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**
Молоко	150|150	200|200	200|200

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,80	3,20	4,70	58,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.79/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир (кисломол прод)**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кефир	150|150	162|162	200|200	180|180

Выход блюда:	**150**	**180**	**200**	**180**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,80	3,20	4,10	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.79/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ряженка•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Ряженка	180|180	200|200	200|200	200|200

Выход блюда:	**180**	**200**	**200**	**200**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,00	6,00	4,10	84,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.79/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок**

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**
Снежок	150|150	150|150	200|200	200|200	200|200
Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,60	3,20	10,90	83,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.79/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Йогурт**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Йогурт питьевой	180|180	200|200	200|200	200|200
Выход блюда:	**180**	**200**	**200**	**200**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,00	3,20	8,50	85,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с яблоками и растительным маслом 60 гр.•1**

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**
Капуста	22.5|22.5	22.5|22.5	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Масло растительное	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Сахар	3|3	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.38|0.38	0.38|0.38	0.5|0.5	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51
Яблоки	9|9	9|9	12|12	12|12	12|12	9|9	12|12
Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Яблоки очищают, удаляют семенное гнездо (серцевину) нарезают соломкой.Подготовленные капусту и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,яблок-светло-салатный.Консистенция свежей капусты и яблок-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты и яблок с маслом растительным.Вкус характерный для свежейкапусты и яблок с маслом растительным,кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,98	6,80	12,42	107,70

Утверждаю

Технологическая карта № 4.8/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сдоба обыкновенная 60 гр•1**

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**
Дрожжи	0.58|0.58	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Масло растительное	2.58|2.58	3.1|3.1	3.1|3.1	3.1|3.1	3.1|3.1
Молоко	15.83|15.83	19|19	19|19	19|19	19|19
Мука	37.5|37.5	45|45	45|45	45|45	45|45
Сахар	3.67|3.67	4.4|4.4	4.4|4.4	4.4|4.4	4.4|4.4
Соль	0.58|0.58	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Яйцо	0.04167|0.04167	0.05|0.05	0.0016|0.0016	0.05|0.05	0.0016|0.0016

Выход блюда:	**50**	**60**	**60**	**60**	**60**

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 2-2,5ч.Дрожеввое тесто делят на куски,формуют их в жгут,разрезают на загатовки 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 плошки и на три части для двойной плошки,оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 30-35 мин. За 15-20 мин до конца расстайки поверхность смазывают смесью яйца. Выпекают изделия при температуре 200-220С до образования румяной корочки 10-12 мин. Изделия можно изгатавливать 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 хрутящая,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
8,88	6,38	56,28	345,74

Утверждаю

Технологическая карта № 4.8/12-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булка розовая 60 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**
Дрожжи	1.08|1.08	1.3|1.3	1.3|1.3
Масло сливочное	1.08|1.08	1.3|1.3	1.3|1.3
Мука	37.08|37.08	44.5|44.5	44.5|44.5
Сахар	1.67|1.67	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	4|3	4.8|3.6	4|3
Свекла(с 01.08 по 31.12)	3.75| 3	4.5|3.6	4.5|3.6
Соль	0.58|0.58	0.7|0.7	0.7|0.7
Яйцо	0.02083|0.02083	0.025|0.025	0.025|0.025

Выход блюда:	**50**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом с добавленим пюре из отварной протертой свеклы.Из готового теста формуют шарики массой 68гр, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают 8-10 мин при температуре 230-240.

Органолептические показатели:

Поверхность булочек коричневого цвета. Форма круглая, не расплывчатая. Тесто хорошо пропечено,мякиш розовый,с равномерной пористостью.Вкус приятный, слабо соленый.При нажатии на булочку она восстанавливает первоначальную форму.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,68	2,68	51,80	288,28

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 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**
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

Утверждаю

Технологическая карта № 4.8/3

Сборник ТК для питания детей

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

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**
Капуста	113.33|113.33	113.33|113.33	147.33|147.33	147.33|147.33	113.33|113.33	147.33|147.33	147.33|147.33
Лук	6.68|6.68	6.67|6.67	8.67|8.67	8.67|8.67	6.67|6.67	8.68|8.68	8.68|8.68
Масло растительное	2|2	2|2	2.6|2.6	2.6|2.6	2|2	2|2	2.6|2.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	17.33| 13	17.33| 13	13.33| 10	17.33| 13	17.33| 13
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	16.25| 13	16.25| 13	12.5| 10	16.25| 13	16.25| 13
Мука	2|2	2|2	2.6|2.6	2.6|2.6	2|2	2|2	2.6|2.6
Сахар	2|2	2|2	2.6|2.6	2.6|2.6	2|2	2|2	2.6|2.6
Соль	0.68|0.68	0.67|0.67	0.87|0.87	0.87|0.87	0.67|0.67	0.88|0.88	0.88|0.88

Выход блюда:	**100**	**100**	**130**	**130**	**100**	**130**	**130**

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,33	1,89	11,59	68,91

Утверждаю

Технологическая карта № 4.8/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша геркулесовая 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**
Геркулес	22.5|22.5	22.5|22.5	25|25	30|30	30|30
Масло сливочное	3.75|3.75	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5
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
Выход блюда:	**150**	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет- сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах-свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,88	4,05	12,95	101,03

Утверждаю

Технологическая карта № 4.8/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога с морковью 100•1**

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**
Манка	3.6|3.6	3.6|3.6	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	36.8|27.6	36.8|27.6	46 |34.5	46 |34.5	36.8|27.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	34.5|27.6	34.5|27.6	43.13| 34.5	43.13| 34.5	43.13| 34.5
Сахар	9|9	9|9	11.25|11.25	11.25|11.25	9|9
Творог	84|84	84|84	105|105	105|105	84|84
Яйцо	0.12|0.12	0.12|0.12	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**120**	**120**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную сырую морковь измельчают(нарезают мелким кубиком) и припускают с добавлением воды и сливочного масла,затем всыпают манную крупу и,помешивая нагревают до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковную массу,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу перемешивают,придают ей форму батончика толщиной 5-6 см,нарезают поперек,панируют в просеянной муке,придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см,затем укладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 15-20 мин.Готовые сырники отпускают со сметаной,доведенной до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма округлая-приплюснутая,поверхность ровная,полита сметаной.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе-светло-оранжевый.Консистенция-мягкая,однородная,рыхлая.Запах-свойственный для сырников из творога с морковью и продуктов входящих в рецептуру.без постороннего.Вкус-характерный для сырников из творога с морковью и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,27	14,75	12,58	247,71

Утверждаю

Технологическая карта № 4.8/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из рыбы с капустой**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	16|16	19.2|19.2	32|32	19.2|19.2	19.2|19.2
Лук	3.5|3.5	4.2|4.2	7|7	4.2|4.2	4.2|4.2
Манка	2.5|2.5	3|3	5|5	3|3	3|3
Масло растительное	0.5|0.5	0.6|0.6	1|1	0.6|0.6	0.6|0.6
Рыба свежая	32.5|32.5	39|39	65|65	39|39	39|39
Яйцо	0.05|0.05	0.06|0.06	0.1|0.1	0.06|0.06	0.06|0.06

Выход блюда:	**50**	**60**	**100**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Обработанную белокочанную капусту нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 3-5 минюдо готовности всыпают струйкой манную крупу и проваривают. Обработаннуюыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку с добавлением припущенной капусты с манной крупой и очищенного лука репчатого. В полученную массу добавляют сырые яйца, соль, перемешивают, выкладываютна функциональную емкостьБ смазанную масло растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до образования золотистой корочки в течение 15-20 мин. При отпкске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Цвет - поверхности-золотистый, на разрезе - серовато-коричневый. Консистенция -мягкая,сочная. Запах-свойственный запеченной рыбно-капустной массе, без постороннего. Вкус-характерный для запеченной рыбно-капустной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,32	1,86	6,00	110,78

Утверждаю

Технологическая карта № 4.8/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бефстроганов из отварного мяса говядины (вариант 2)**
80 гр.•1

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**
Лук	10.5|10.5	10.5|10.5	12|12	12|12	12|12	12|12
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	39.38|39.38	39.38|39.38	45|45	45|45	45|45	45.01|45.01
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.33| 7	9.33| 7	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	9.33| 7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.75| 7	8.75| 7	10| 8	10| 8	10| 8	8.75| 7
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	56|56	56|56	64|64	64|64	64|64	64|64
Соль	0.88|0.88	0.88|0.88	1|1	1|1	1|1	1.01|1.01

Выход блюда:	**70**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от сухожилий, варят крупным куском, охлаждают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,3см. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного. Нарезанное мясо соединяют с припущенными овощами, заливают молочным соусом и кипятят 7-10мин. Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и кипятят 10-15 мин. Внешний вид- брусочки мяса нарезаны поперек волокон, политы соусом. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция - мяса сочная, мягкая, соуса -однородная, средней густоты. Запах- свойственный отварному мясу, соусу молочному, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу в соусе молочном.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,33	16,54	7,89	270,53

Утверждаю

Технологическая карта № 4.8/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из мяса кур паровое 80 гр•1**

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**
Кура	61.5|61.5	82|82	82|82	82|82	82|82	82|82	82|82
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	4.5|4.5	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	26.25|26.25	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35
Мука	2.25|2.25	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.3|0.3	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Отработанные тушки варят до готовности отделяют мясо от костей и измельчают дважды на мясорубке,в массу добавляют молочный соус,масло сливочное,желтки яиц,массу взбивают и добавляют белки яиц взбитые в сутую пену Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость,смазанную маслом растительным,варят на пару 20-25 мин.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим кипяченным молоком, и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная ,без трещин.Цвет-сероватый.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный вареному мясу кур ,без постороннего.Вкус-характерный вареному мясу,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,50	27,55	5,10	394,79

Утверждаю

Технологическая карта № 4.9/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с яблоками, морковью и растительным маслом 60 гр•1**

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**
Капуста	37.5|37.5	37.5|37.5	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Масло растительное	2.25|2.25	2.25|2.25	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	3 |2.25	3 |2.25	4|3	4|3	4|3	4|3	4|3
Морковь(с 01.08 по 31.12)	2.81|2.25	2.81|2.25	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3
Сахар	2.25|2.25	2.25|2.25	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.38|0.38	0.38|0.38	0.5|0.5	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51
Яблоки	3.75|3.75	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**45**	**45**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Яблоки очищают, удаляют семенное гнездо (серцевину) нарезают соломкой.Морковь моют, очищают от кожицы, затем нарезают соломкой или натирают на терке.Подготовленные капусту,морковь и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый, моркови -оранжевый,яблок-светло-салатный.Консистенция овощей и яблок-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты с яблоками,морковью и маслом растительным.Вкус характерный для свежей капусты с яблоками,морковью и маслом растительным,кисло-сладкий, без горечи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,60	5,12	12,10	91,85

Утверждаю

Технологическая карта № 4.9/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из кураги**

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
Крахмал	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Курага	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Курагу перебирают , промывают,кладутв холодную воду, варят в течение 20-30 мин.Настаивают30-40, отвар процеживают ,курагу протирают,В отвар добавляют протертую кураку,сахар и при помешивании,вводят крахмал,разведенный холодным отварам,и доводят до кипенияи,В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 35 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг, 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид-поверхность без пленок,без комков заварившегося крахмала.Цвет- светло-оранжевый.Консистенция-вязкая ,полужидкая,однородная.Запах-свойственный варенеой кураги, без постороннего.Вкус-характерный для вареной кураги, кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,50	0,01	15,71	65,03

Others
5 д 4 ч
Норма закладки на 1 порцию, г
Брутто|Нетто
8|8
20|20
15|15

200

Утверждаю

Технологическая карта № 4.9/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Томат- паста**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Томатная паста	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3

Выход блюда:	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,67	0,00	18,33	99,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.9/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью 60 гр•1**

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**
Дрожжи	0.5|0.5	0.86|0.86	1|1	0.5|0.5	1|1
Масло растительное	0.5|0.5	0.86|0.86	1|1	0.5|0.5	1|1
Масло сливочное	1|1	1.71|1.71	2|2	1|1	2|2
Молоко	4|4	6.86|6.86	8|8	4|4	8|8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	26.67| 20	45.72|34.29	53.35|40.01	26.67| 20	53.33| 40
Морковь(с 01.08 по 31.12)	25|20	42.86|34.29	50.01|40.01	25|20	50|40
Мука	15|15	25.71|25.71	30|30	15|15	30|30
Сахар	1.2|1.2	2.06|2.06	2.4|2.4	1.2|1.2	2.4|2.4
Соль	0.2|0.2	0.34|0.34	0.4|0.4	0.2|0.2	0.4|0.4
Яйцо	0.075|0.075	0.12857|0.12857	0.15|0.15	0.075|0.075	0.15|0.15

Выход блюда:	**35**	**60**	**70**	**35**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 муки и замешивают опару, оставляют ее для брожения на 1,5-2ч, затем в опару добавляют сливочное масло, 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2ч, в процессе брожения тесто делают обминку два раза.Из теста формируют шарики и укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставляют для растойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см, на средину каждой кладут фарш и защипывают края. придавая форму. Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, остовляют для расстойки. Поверхность смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230С до образования румяной корочки. Для фарша очищенную морковь варят, протирают, добовляют сахар, сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие соответствует форме,с равномерной корочкой. Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, фарша-оранжевый.. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови, без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,97	5,14	36,37	234,44

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 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**
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	45,60	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 4.9/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник со сметаной•1**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	8|6	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	7.5| 6	10| 8
Огурцы конс	9|9	12|12	12|12	9|9	12|12
Перловка	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Перловую крупу промывают и варят до готовности, отвар сливают. Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду или бульон кладут последовательно нарезанный картофель и через 10-15 мин. вареную крупу, припущенные овощи и огурцы, за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) с кремовым оттенком, овощей и крупы свойственный для их вида. Консистенция овощей и крупы мягкая, овощи не переварены, соотношение массы плотной. Запах свойственный бульону и овощей, без постороннего. Вкус характерный для бульона и овощей, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,73	1,42	5,28	39,09

Утверждаю

Технологическая карта № 4.9/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога**

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**
Манка	7.8|7.8	7.8|7.8	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Сахар	3|3	3|3	5|5	9.75|9.75	9.75|9.75
Сметана	2.4|2.4	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3
Творог	110.4|110.4	110.4|110.4	138|138	138|138	138|138
Яйцо	4.8|4.8	4.8|4.8	0.15|0.15	6|6	0.15|0.15

Выход блюда:	**120**	**120**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют,предварительно заваренную в воде(10мл на порцию) и охлажденную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 3-4см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин,полита соусом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
31,95	32,06	10,08	508,55

Утверждаю

Технологическая карта № 4.9/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) рыбные 80 гр.•1**

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**
Батон	10.5|10.5	10.5|10.5	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Молоко	14|14	14|14	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Рыба свежая	52.5|52.5	52.5|52.5	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Соль	0.44|0.44	0.44|0.44	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яйцо	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.12501|0.12501	0.12501|0.12501
Выход блюда:	**70**	**70**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают, разделывают на филе без кожи и костей.Филе нарезают на кусочки и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб (или батон) и повторно измельчают через мясорубку. В полученную массу добавляют смесь яйца, соль иперемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой и варят на решетке паровой кастрюли(или в пароварочных шкафах). При отсутствии пароварочного оборудования изделия укладывают в сотейник, добавляют рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 мин. при закрытой крышке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма изделий сохранена, поверхность без трещин. Цвет-светло-серый. Консистенция-однородная, рыхлая, сочная. Запах-свойственный изделиям из рыбной котлетной массы, без постороннего. Вкус-характерный изделиям из рыбной котлетной массы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,58	2,20	8,16	134,66

Утверждаю

Технологическая карта № 4.9/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печень по-строгановски 120 гр.•1**

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 растительное	5.33|5.33	8|8	6.67|6.67	8|8	8|8	6.66|6.66	6.66|6.66
Масло сливочное	2.33|2.33	3.5|3.5	2.92|2.92	3.5|3.5	3.5|3.5	2.91|2.91	2.91|2.91
Мука	2.33|2.33	3.5|3.5	2.92|2.92	3.5|3.5	3.5|3.5	2.91|2.91	2.91|2.91
Мясные субпродукты	55.33|55.33	83|83	69.17|69.17	83|83	83|83	69.16|69.16	69.16|69.16
Сметана	23.33|23.33	35|35	29.17|29.17	35|35	35|35	29.16|29.16	29.16|29.16
Соль	0.33|0.33	0.5|0.5	0.42|0.42	0.5|0.5	0.5|0.5	0.41|0.41	0.41|0.41

Выход блюда:	**80**	**120**	**100**	**120**	**120**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр., слегка обжаривают, заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 10 мин,добавляют соль, сметану и доводят до кипения. Внешний вид-брусочки печени в соусе. Цвет-печени-коричневый, соуса-кремовый.Консистенция- печени- мягкая, соуса-однородная. Запах-свойственный для жареной печени с соусом сметанным, без постороннего. Вкус-характерный для жареной печени с соусом сметанным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,29	15,46	2,74	226,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.001

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокачанной капусты и моркови с растительным маслом.**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	50|50	50|50	50|50
Масло растительное	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Сахар	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5х15мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2х15мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу. Температуру подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,72	5,10	8,88	79,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.001/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокачанной капусты и моркови с растительным маслом 45 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**
Капуста	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Масло растительное	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10|7.5	10|7.5	10|7.5	10|7.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5
Сахар	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5х15мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2х15мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу. Температуру подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,73	5,11	8,89	79,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.002

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 25 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб ржаной	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25

Выход блюда:	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.002/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 30 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**
Хлеб ржаной	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.003

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 40 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**
Хлеб ржаной	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.003-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 35 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб ржаной	35 | 35	35 | 35	35 | 35	35 | 35	35 | 35	35 | 35

Выход блюда:	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.003-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 50 гр**

Состав	**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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб ржаной	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.003-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 45 гр**

Состав	**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**
Хлеб ржаной	45 | 45	45 | 45	45 | 45	45 | 45	45 | 45

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.003-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 55 гр**

Состав	**Дети**	**Сотрудники 1 блю**	**Сотрудники 2 блю**
	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**
Хлеб ржаной	55 | 55	55 | 55	55 | 55

Выход блюда:	**55**	**55**	**55**

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.004

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сгущеное молоко 15 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**
Сгущенка	16 |15.36	16 |15.36	16 |15.36	16 |15.36
Выход блюда:	**15**	**15**	**15**	**15**

Органолептические показатели:

Сгущеное 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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.005

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печенье 15 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**
Печенье	15|15	15|15	15|15	15|15
Выход блюда:	**15**	**15**	**15**	**15**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,40	5,20	76,80	458,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.006

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сосиска 80 гр**

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**
Сосиски	80 | 80	80 | 80	80 | 80	80 | 80	80 | 80

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Искусственную оболочку с сосисок(сарделек) снять,сосиски(сардельки) промыть,положить в кипящую воду,варить при слабом кипении 5 минут.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,34	21,04	1,45	266,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.007

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зефир 15 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**
Зефир	15|15	15|15	15|15	15|15
Выход блюда:	**15**	**15**	**15**	**15**

Органолептические показатели:

Кондитерские изделия раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,80	0,00	78,53	304,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.007-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зефир 20 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**
Зефир	20|20	20|20	20|20	20|20

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**

Органолептические показатели:

Кондитерские изделия раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,80	0,00	78,50	304,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.008

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 120 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**
Яблоки	120 |105.6	120 |105.6	120 |105.6	120 |105.6

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,38	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.009

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом с сыром 30/4/4-ясли**

Состав	**Ясли** **5 д 10,5 ч** **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Батон	30|30
Масло сливочное	4|4
Сыр	4.35| 4

Выход блюда:	**38**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
8,87	13,87	42,16	301,32

Утверждаю

Технологическая карта № 7.01

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Масло сливочное.**

Состав	**Ясли**	**Дети**	**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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10

Выход блюда:	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,50	82,50	0,80	748,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.01/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Масло сливочное .**

Состав	**Ясли**	**Дети**	**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 12 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 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3
Выход блюда:	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,67	82,67	0,67	748,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.01/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Масло сливочное.**

Состав	**Дети**	**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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	15|15	15|15	15|15	15|15

Выход блюда:	**15**	**15**	**15**	**15**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,53	82,53	0,80	748,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.01/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Масло сливочное.**

Состав	**Дети**	**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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	5 | 5	5 | 5	5 | 5	5 | 5

Выход блюда:	**5**	**5**	**5**	**5**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,60	82,60	0,80	748,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.010

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Банан 140 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**
Бананы	140| 98	140| 98	140| 98	140| 98

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.011

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток на молоке (молоко-120 гр)-ясли**

Состав	**Ясли** **5 д 10,5 ч** **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	37|37
Кофейный напиток	1|1
Молоко	120|114
Сахар	10|10

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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
2,06	2,14	9,57	71,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.012

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 150 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**
Апельсины	150|105	150|105	150|105	150|105

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

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 № 7.013

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат овощной с зеленым горошком**

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	10|6.4	15|9.6	15|9.6	15|9.6
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.46| 24	56.09| 35	56.09| 35	56.09| 35
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.67| 24	60.76| 35	60.76| 35	60.76| 35
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.33| 24	48.61| 35	48.61| 35	48.61| 35
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.71| 24	52.08| 35	52.08| 35	52.08| 35
Лук зеленый	1|1	2|2	2|2	2|2
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	10| 8	10| 8	10| 8
Огурцы конс	7 |3.85	11 |6.05	11 |6.05	11 |6.05
Укроп зелень	1|1	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Вареные овощи нарезают кубиком; огурцы - кубиком. Горошек прогревают в собственном соку в течении 5 - 6 минут, затем жидкость сливают. Все компоненты соединяют и заправляют маслом растительным.
Срок реализации 2 часа, в незаправленном виде при температуре +2 - +4 С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом и зеленью. Цвет: соответствует набору компонентов. Консистенция: овощей - мягкая. огурцов - хрустящая, салата - сочная. Вкус и запах: вареных овощей, огурцов, масла растительного, свежей зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,90	2,43	12,35	83,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.014

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Огурец свежий порционный**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Огурцы свежие	36 |30.6	35.25|29.96	35.25|29.96	35.25|29.96	35.25|29.96	35.25|29.96

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Огурцы промывают, нарезают кружочками порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,80	0,10	3,80	13,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.014-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Огурец свежий порционный 40 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**
Огурцы свежие	48 |40.8	47 |39.95	47 |39.95	47 |39.95
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Огурцы промывают, нарезают кружочками порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,83	0,10	3,88	14,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.014-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Огурец свежий порционный 20 гр**

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**
Огурцы свежие	24 |20.4	23.51|19.98	23.51|19.98	23.51|19.98	23.51|19.98

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Огурцы промывают, нарезают кружочками порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,80	0,10	3,80	13,99

Утверждаю

Технологическая карта № 7.014-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Огурец свежий порционный 60 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**
Огурцы свежие	72 |61.2	70.51|59.93	70.51|59.93	70.51|59.93

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Огурцы промывают, нарезают кружочками порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,80	0,10	3,80	13,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.014-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Огурец свежий порционный 50 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**
Огурцы свежие	30 |25.5	58.75|49.94	58.75|49.94	58.75|49.94
Выход блюда:	**25**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Огурцы промывают, нарезают кружочками порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,80	0,10	3,80	13,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.014-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Огурец свежий порционный 30 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**
Огурцы свежие	36 |30.6	35.25|29.96	35.25|29.96	35.25|29.96

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Огурцы промывают, нарезают кружочками порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,80	0,10	3,87	14,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.015

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вафли 20 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**
Вафли	20|20	20|20	20|20	20|20

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Выложить из упаковки и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,20	2,80	80,90	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.016

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба с овощами в омлете**

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**
Лук	9 |7.56	13 |10.92	13 |10.92
Масло растительное	2|2	3|3	3|3
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3
Минтай	100| 61	150|91.5	150|91.5
Молоко	20|19	30 |28.5	30 |28.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	17.33| 13	17.33| 13
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	16.25| 13	16.25| 13
Яйцо	0.5|0.5	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**100**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рыбу припустить в жарочном шкафу до готовности. Отобрать от кожуры и костей. Овощи спассировать на растительном масле. Соединить рыбу и пассированные овощи, выложить на противни, смазанные сливочным маслом и залить омлетом. Запекать в жарочном шкафу при температуре 250 С - 25мин. Перед подачей разрезать на порции .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,22	6,26	2,38	144,73

Утверждаю

Технологическая карта № 7.016/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба с овощами,запеченная в омлете.**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники 2 блю
	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**
Горбуша	95 |64.6	100| 68	100| 68
Лук	15 |12.6	20 |16.8	20 |16.8
Масло растительное	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4
Молоко	48.8|46.36	57 |54.15	57 |54.15
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	26.67| 20	26.67| 20
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	25|20	25|20
Соль	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.666|0.666	1|1	1|1

Выход блюда:	**130**	**160**	**160**

Технология приготовления:

Рыбу припустить в жарочном шкафудо готовности. Отобрать от кожуры и костей. Овощи спассировать на растительном масле. Соединить рыбу и поссированные овощи, выложить на протвини, смазанные сливочным маслом и залить омлетом. Запекать в жарочном шкафу при температуре 250 С - 25мин. Перед подачей разрезать на порции .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,58	8,48	3,69	154,23

Утверждаю

Технологическая карта № 7.017

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зеленый горошек**

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	46 |29.44	77 |49.28	77 |49.28	77 |49.28
Выход блюда:	**30**	**50**	**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
2,88	0,18	5,82	39,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.017-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зеленый горошек.**

Состав	**Сотрудники 1 блю**	**Сотрудники 2 блю**
	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**
Зеленый горошек	23.09|14.78	23.09|14.78

Выход блюда:	**15**	**15**

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	0,20	5,80	39,41

Утверждаю

Технологическая карта № 7.017-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зеленый горошек 20гр**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Зеленый горошек	30.8|19.71	30.8|19.71	30.8|19.71	30.8|19.71	30.8|19.71

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

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
2,85	0,15	5,85	39,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.017/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зеленый горошек 60 гр**

Состав	**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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Зеленый горошек	92.41|59.14	92.41|59.14	92.41|59.14

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

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

Технологическая карта № 7.017/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зеленый горошек 45 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	69 |44.16	69 |44.16	69 |44.16	69 |44.16

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

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	0,18	5,80	39,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.017/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зеленый горошек 25 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	38.33|24.53	38.33|24.53	38.33|24.53	38.33|24.53

Выход блюда:	**25**	**25**	**25**	**25**

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
2,84	0,16	5,80	39,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.018

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский на курином бульоне**

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**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Геркулес	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
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	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,93	0,89	6,54	37,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.018/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский на курином бульоне 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	200|200	200|200	200|200	200|200
Геркулес	10|10	10|10	10|10	10|10
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,92	0,74	6,50	36,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.018/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский на курином бульоне 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Бульон	120|120
Геркулес	6|6
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30
Лук	7.5|6.3
Масло растительное	0.75|0.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Петрушка зелень	0.75|0.75
Укроп зелень	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,92	0,74	6,50	36,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.018/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский на курином бульоне со сметаной 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	200|200	200|200	200|200	200|200
Геркулес	10|10	10|10	10|10	10|10
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	10|10	10|10	10|10	10|10
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют сметаной,зеленью, доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,02	1,44	6,62	44,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.018/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский на курином бульоне со сметаной 150 гр**

Состав	Ясли	Дети
	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**
Бульон	120|120	120|120
Геркулес	6|6	6|6
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	46.15| 30
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	50|30
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	40|30
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	42.86| 30
Лук	7.5|6.3	7.5|6.3
Масло растительное	0.75|0.75	0.75|0.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6
Петрушка зелень	0.75|0.75	0.75|0.75
Сметана	6|6	6|6
Укроп зелень	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют сметаной,зеленью, доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,03	1,45	6,61	44,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.018/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский на курином 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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Геркулес	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	7.5|6.3	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
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	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Укроп зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют сметаной,зеленью, доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,03	1,44	6,62	44,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.019

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки из куры**

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	15|15	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Кура	123 |45.51	164 |60.68	164 |60.68	164 |60.68	164 |60.68	164 |60.68
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Хлеб пшеничный	10|10	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают до готовности 15-20 минут. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Внешний вид- изделия сохранили форму, без трещин. Цвет- на срезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция - пышная, не мажущаяся.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
14,17	14,62	8,08	243,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.020

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный**

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**
Вода	5.6|5.6	7|7	7|7	7|7	7|7
Масло сливочное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	14.4|14.4	18|18	18|18	18|18	18|18
Мука	0.96|0.96	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Сахар	0.16|0.16	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**20**	**25**	**25**	**25**	**25**

Технология приготовления:

Теплой смесью молока и воды разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция жидкой сметаны, без комков заварившейся муки. Цвет белый, вкус молочный. Не допускается вкус пригорелого молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,36	5,00	6,92	90,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.021

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 150 гр**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	169.23| 110	169.23| 110	169.23| 110	169.23| 110	169.23| 110
Картофель(с 01.03 по 31.08)	183.33| 110	183.33| 110	183.33| 110	183.33| 110	183.33| 110
Картофель(с 01.09 по 31.10)	146.67| 110	146.67| 110	146.67| 110	146.67| 110	146.67| 110
Картофель(с 01.11 по 31.12)	157.14| 110	157.14| 110	157.14| 110	157.14| 110	157.14| 110
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	42 |39.9	42 |39.9	42 |39.9	42 |39.9	42 |39.9

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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.

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
2,09	3,43	13,25	99,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.022-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном**

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**
Вода	150|150	200|200	200|200
Лимоны	4|4	5|5	5|5
Сахар	12|12	14|14	14|14
Чай	0.3|0.3	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**150**	**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. 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	7,39	31,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.022-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном.**

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	150|150	200|200	200|200	200|200
Лимоны	4|4	5|5	5|5	5|5
Сахар	12|12	14|14	14|14	14|14
Чай	0.38|0.38	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**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. 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	7,39	31,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.022-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном 180 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	180|180	180|180	180|180
Лимоны	4.8|4.8	4.5|4.5	4.5|4.5
Сахар	14.4|14.4	12.6|12.6	12.6|12.6
Чай	0.46|0.46	0.45|0.45	0.45|0.45

Выход блюда:	**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	7,38	31,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.022-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	130|130
Лимоны	3.47|3.47
Сахар	10.4|10.4
Чай	0.33|0.33

Выход блюда:	**130**

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	7,38	31,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.022/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном .**

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**
Вода	150|150	200|200	200|200
Лимоны	4|4	5|5	5|5
Сахар	12|12	14|14	14|14
Чай	0.23|0.23	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**150**	**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. 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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.022/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном**

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**
Вода	150|150	200|200	200|200
Лимоны	4|4	5|5	5|5
Сахар	12|12	14|14	14|14
Чай	0.45|0.45	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**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. 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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.023

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Йогурт питьевой 150 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Йогурт питьевой	156 |149.76	156 |149.76	156 |149.76	156 |149.76
Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,99	3,19	8,49	84,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.023-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Йогурт питьевой 170 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Йогурт питьевой	176.8|169.73	176.8|169.73	176.8|169.73	176.8|169.73

Выход блюда:	**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
4,99	3,19	8,49	84,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.023-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Йогурт питьевой 180 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Йогурт питьевой	187.2|179.71	187.2|179.71	187.2|179.71	187.2|179.71

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,99	3,19	8,49	84,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.023-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Йогурт питьевой 200 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Йогурт питьевой	208 |199.68	208 |199.68	208 |199.68	208 |199.68

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,99	3,20	8,49	84,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.023-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Йогурт питьевой 140 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Йогурт питьевой	145.6|139.78	145.6|139.78	145.6|139.78	145.6|139.78
Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,99	3,19	8,49	84,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.023-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Йогурт питьевой 160 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Йогурт питьевой	160|160	160|160	160|160	160|160

Выход блюда:	**160**	**160**	**160**	**160**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
5,00	3,20	8,50	85,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.024

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из кураги**

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	162|162	216|216	216|216	216|216	216|216	216|216	216|216
Крахмал	4.5|4.5	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Курага	9|9	11|11	11|11	11|11	11|11	11|11	11|11
Сахар	12|12	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**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 подачи 14 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.025

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Клементины 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**
Клементины	100| 74	100| 74	100| 74	100| 74

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Фрукты моют и раздают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,59	0,22	6,81	29,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.025-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Клементины 110 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**
Клементины	110|81.4	110|81.4	110|81.4	110|81.4

Выход блюда:	**110**	**110**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Фрукты моют и раздают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,59	0,22	6,81	29,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.025-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Клементины 90 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**
Клементины	90 |66.6	90 |66.6	90 |66.6	90 |66.6
Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Фрукты моют и раздают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,59	0,22	6,81	29,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.025-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Клементины 170 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**
Клементины	170 |125.8	170 |125.8	170 |125.8	170 |125.8

Выход блюда:	**170**	**170**	**170**	**170**

Технология приготовления:

Фрукты моют и раздают порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,59	0,22	6,81	29,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.025-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Клементины 240 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**
Клементины	240 |177.6	240 |177.6	240 |177.6	240 |177.6
Выход блюда:	**240**	**240**	**240**	**240**

Технология приготовления:

Фрукты моют и раздают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,59	0,22	6,81	29,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.026

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из гречи и риса молочная ("Дружба 2") со сливочным 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Греча	8|8	11|11	10.67|10.67	11|11
Масло сливочное	2|2	5|5	2.67|2.67	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	106.66|101.33	105 |99.75
Рис	8|8	11|11	10.67|10.67	11|11
Сахар	4|4	5|5	5.33|5.33	5|5

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, переодически 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,28	3,50	11,04	88,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.026/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша вязкая из гречи и риса молочная ("Дружба 2") со сливочным 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Греча	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15
Масло сливочное	2|2	5|5	2.67|2.67	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	106.66|101.33	105 |99.75
Рис	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15
Сахар	4|4	5|5	5.33|5.33	5|5

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, переодически 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,63	2,78	13,60	92,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.026/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша вязкая из гречи и риса молочная("Дружба 2") со сливочным 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	49.5|49.5	54|54	54|54	54|54
Греча	8.25|8.25	9|9	9|9	9|9
Масло сливочное	1.47|1.47	3|3	1.6|1.6	3|3
Молоко	58.67|55.74	63 |59.85	64.01|60.81	63 |59.85
Рис	8.25|8.25	9|9	9|9	9|9
Сахар	2.93|2.93	3|3	3.2|3.2	3|3

Выход блюда:	**110**	**120**	**120**	**120**

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, переодически 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,64	2,78	13,60	92,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.026/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша вязкая из гречи и риса молочная("Дружба 2")со сливочным 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	58.5|58.5	81|81	81|81	81|81
Греча	9.75|9.75	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Масло сливочное	1.74|1.74	4.5|4.5	2.41|2.41	4.5|4.5
Молоко	69.34|65.87	94.51|89.78	96 |91.2	94.51|89.78
Рис	9.75|9.75	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Сахар	3.46|3.46	4.5|4.5	4.79|4.79	4.5|4.5

Выход блюда:	**130**	**180**	**180**	**180**

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, переодически 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,63	2,78	13,60	92,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.027

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 35/5/5**

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	35|35	35|35	35|35	35|35
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Сыр	6 |5.52	6 |5.52	6 |5.52	6 |5.52

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,27	14,80	41,56	309,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.028

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из чернослива**

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	163|163	217|217	217|217	217|217	217|217	217|217	217|217
Сахар	12|12	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14
Чернослив	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные полды 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 с сахаром на выход 150 гр компота составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.

Органолептические показатели:

Требования: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареному чернослив у .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,10	0,00	9,04	37,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.029

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток на молоке (молоко-150 гр)-дети**

Состав	**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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	60|60	60|60	60|60
Кофейный напиток	2|2	2|2	2|2
Молоко	150 |142.5	150 |142.5	150 |142.5
Сахар	13|13	13|13	13|13

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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
1,96	2,01	9,34	69,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.03

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 170 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яблоки	170 |149.6	170 |149.6	170 |149.6

Выход блюда:	**170**	**170**	**170**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,35	0,35	10,38	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.030

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток на сгущеном молоке**

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	137|137	182|182	182.67|182.67	182|182
Кофейный напиток	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	2|2	2.67|2.67	2|2
Сгущенка	20|20	30|30	26.67|26.67	30|30

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения, добавляют сгущеное молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,99	1,00	8,40	51,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.030-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао на сгущеном молоке**

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	137|137	182|182	182|182	182|182
Какао	1|1	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2
Сгущенка	20|20	30|30	30|30	30|30

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В посуду всыпают какао, наливают воду, доводят до кипения, добавляют сгущеное молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий какао и молоку, вкус сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,24	1,28	8,86	55,59

Утверждаю

Технологическая карта № 7.030-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток на сгущеном молоке без сахара**

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	137|137	182|182	182|182	182|182
Кофейный напиток	1|1	2|2	2|2	2|2
Сгущенка	20|20	30|30	30|30	30|30
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения, добавляют сгущеное молоко, размешивают и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,10	1,12	8,04	51,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.030-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток на сгущеном молоке.**

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	137|137	182|182	182.67|182.67	182|182
Кофейный напиток	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	2|2	2.67|2.67	2|2
Сгущенка	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения, добавляют сгущеное молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,60	0,56	5,12	31,59

Утверждаю

Технологическая карта № 7.030/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай со сгущеным 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	137|137	182|182	182|182
Сахар	2|2	2|2	2|2
Сгущенка	20|20	30|30	30|30
Чай	0.3|0.3	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В посуду всыпают чай, наливают воду, доводят до кипения, добавляют сгущеное молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий чаю и молоку, вкус сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,02	1,12	8,56	51,79

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.031-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сок фруктовый 200 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Сок	200|200	200|200	200|200

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.031-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сок фруктовый 180 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Сок	180|180	180|180	180|180

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.031-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сок фруктовый 80 гр**

Состав	**Ясли**	**Дети**	**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**
Сок	80 | 80	80 | 80	80 | 80	80 | 80

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.031-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сок фруктовый 150 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	150|150	150|150	150|150

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.031-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сок фруктовый 90 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**
Сок	90 | 90	90 | 90	90 | 90

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.031/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сок фруктовый 100г**

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**
Сок	100|100	100|100	100|100	100|100
Выход блюда:	**100**	**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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.031/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сок фруктовый 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**
Сок	130|130	130|130	130|130

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.031/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сок фруктовый 120 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	120|120	120|120	120|120

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.031/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сок фруктовый 110 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	110|110	110|110	110|110

Выход блюда:	**110**	**110**	**110**

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.032

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с сахаром**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	150|150	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Сахар	10.5|10.5	13|13	13|13	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

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**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 хранит 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	5,91	24,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.032/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с сахаром .**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	150|150	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Сахар	10.5|10.5	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Чай	0.23|0.23	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**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 хранит 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	5,91	24,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.033

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай сладкий на молоке - ясли**

Состав	**Ясли** **5 д 10,5 ч** **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	5|5
Молоко	140|133
Сахар	8|8
Чай	0.2|0.2

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее молоко, остудить до температуры 40-45 С, после чего разлить по стаканам.

Органолептические показатели:

Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,33	2,50	8,64	71,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.034

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 35/5/6 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	35|35	35|35	35|35	40|40
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Сыр	6.5|5.98	6.5|5.98	6.5|5.98	6.5|5.98
Выход блюда:	**46**	**46**	**46**	**46**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,30	14,74	40,65	305,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с 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 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	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40
Масло сливочное	4 | 4	5 | 5	5 | 5	5 | 5	5 | 5

Выход блюда:	**29**	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,72	13,97	46,07	305,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом сливоч.**

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	45|45	45|45	45|45
Масло сливочное	4|4	7|7	7|7	7|7
Выход блюда:	**29**	**52**	**52**	**52**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,75	13,71	46,25	304,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 40/10 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	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,26	18,90	42,80	337,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035-6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 45/10 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	45|45	45|45	45|45	45|45
Масло сливочное	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**55**	**55**	**55**	**55**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,40	17,45	43,76	328,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 40/6 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	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40
Масло сливочное	6 | 6	6 | 6	6 | 6	6 | 6

Выход блюда:	**46**	**46**	**46**	**46**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,76	13,37	46,46	301,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 35/6 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**
Батон	35 | 35	35 | 35	35 | 35
Масло сливочное	6 | 6	6 | 6	6 | 6

Выход блюда:	**41**	**41**	**41**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,66	14,63	45,63	310,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с повидлом (джемом) .**

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**
Батон	35|35	40|40	35|35
Повидло	15 |14.4	10|9.6	15 |14.4

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают повидло (джемом).

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,24	2,40	55,32	236,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035/2

Сборник ТК для питания детей

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

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Батон	25|25
Масло сливочное	6|6

Выход блюда:	**31**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,32	18,39	43,16	334,29

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 30/6 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	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30
Масло сливочное	6 | 6	6 | 6	6 | 6	6 | 6
Выход блюда:	**36**	**36**	**36**	**36**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,50	16,25	44,56	320,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 40/8 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	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40
Масло сливочное	8 | 8	8 | 8	8 | 8	8 | 8

Выход блюда:	**48**	**48**	**48**	**48**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,50	16,25	44,54	320,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 25/7 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Батон	25|25
Масло сливочное	7|7

Выход блюда:	**32**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,16	20,41	41,84	347,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 35/8 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	35 | 35	35 | 35	35 | 35	35 | 35
Масло сливочное	8 | 8	8 | 8	8 | 8	8 | 8

Выход блюда:	**43**	**43**	**43**	**43**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,37	17,79	43,53	330,44

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом и повидлом(джемом)40/7/10.**

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	30|30	40|40	38.86|38.86	38.86|38.86
Масло сливочное	6|6	7|7	7.77|7.77	7.77|7.77
Повидло	7|7	10|10	9.07|9.07	9.07|9.07
Выход блюда:	**44**	**57**	**57**	**57**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом,сверху намазывают повидло.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,39	13,30	46,95	302,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с повидлом (джемом)**

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	35|35	40|40	42|42	42|42
Повидло	15 |14.4	20 |19.2	18 |17.28	18 |17.28

Выход блюда:	**50**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают повидло (джемом).

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
5,27	2,00	56,65	236,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.035/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом слив**

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**
Батон	35 | 35	55 | 55	55 | 55
Масло сливочное	5 | 5	5 | 5	5 | 5

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,83	12,95	46,75	299,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.036

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток на молоке - ясли (молоко 105 гр)**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	45|45
Кофейный напиток	1|1
Молоко	105 |99.75
Сахар	10|10

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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
1,81	1,87	9,16	66,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.037

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев молочная с 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Геркулес	15|15	20|20	20|20	20|20
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Кашу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу "Геркулес" и варят, при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требование: Цвет светло-кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,36	3,77	10,41	87,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.037с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник "Ленинградский" с мясом 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**
Бульон	112.5|112.5	150|150	150|150	150|150	150|150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	63.08| 41	84.11|54.67	84.11|54.67	84.11|54.67	84.11|54.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	68.33| 41	91.12|54.67	91.12|54.67	91.12|54.67	91.12|54.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	54.67| 41	72.89|54.67	72.89|54.67	72.89|54.67	72.89|54.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58.57| 41	78.1|54.67	78.1|54.67	78.1|54.67	78.1|54.67
Лук	7.5|6.3	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	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
Мясо	15 |14.4	20 |19.2	20 |19.2	20 |19.2	20 |19.2
Огурцы конс	18.76|16.13	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5
Перловка	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Петрушка зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	3.75|3.75	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:

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 бульона или воды 10-15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную на растительном масле морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения. Отварное мясо,нарезанное на кусочки ,раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 С.

Потери при тепловой обработке 25 %,

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,65	2,80	6,97	68,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.037с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник "Ленинградский" с мясом со сметаной 250гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	105.14| 68.34	105.14| 68.34	105.14| 68.34	105.14| 68.34
Картофель(с 01.03 по 31.08)	113.9|68.34	113.9|68.34	113.9|68.34	113.9|68.34
Картофель(с 01.09 по 31.10)	91.12|68.34	91.12|68.34	91.12|68.34	91.12|68.34
Картофель(с 01.11 по 31.12)	97.63|68.34	97.63|68.34	97.63|68.34	97.63|68.34
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мясо	25|24	25|24	25|24	25|24
Огурцы конс	31.26|26.88	31.26|26.88	31.26|26.88	31.26|26.88
Перловка	5|5	5|5	5|5	5|5
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	10|10	10|10	10|10	10|10
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

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 бульона или воды 10-15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную на растительном масле морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения. Отварное мясо,нарезанное на кусочки ,раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 С.
Потери при тепловой обработке 25 %,

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,68	3,07	7,01	71,31

Утверждаю

Технологическая карта № 7.037с/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник "Ленинградский" с мясом со сметаной 150гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Бульон	112.5|112.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	63.08| 41
Картофель(с 01.03 по 31.08)	68.33| 41
Картофель(с 01.09 по 31.10)	54.67| 41
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58.57| 41
Лук	7.5|6.3
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Мясо	21 |20.16
Огурцы конс	18.76|16.13
Перловка	3|3
Петрушка зелень	0.75|0.75
Сметана	6|6
Укроп зелень	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**

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 бульона или воды 10-15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную на растительном масле морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения. Отварное мясо,нарезанное на кусочки ,раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 С.
Потери при тепловой обработке 25 %,

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,35	3,61	7,00	79,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.038

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет натуральный 150 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	1.88|1.88	3|3	3|3
Молоко	60|60	60|60	60|60
Яйцо	2.475|2.475	2.475|2.475	2.475|2.475

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**

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
8,97	11,02	2,17	159,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.038/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет натуральный 100 гр**

Состав	**Дети**	**Others**
	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
Масло сливочное	2|2	2|2
Молоко	40|40	40|40
Яйцо	1.65|1.65	1.65|1.65

Выход блюда:	**100**	**100**

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
8,96	11,02	2,17	159,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.039

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка творожная**

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**
Ванилин	1|1	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Манка	6|6	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2	2|2
Молоко	28|28	35|35	35|35	35|35
Сахар	9|9	10|10	10|10	10|10
Сметана	1|1	2|2	2|2	2|2
Творог	92|92	110|110	110|110	110|110
Яйцо	0.144|0.144	0.175|0.175	0.175|0.175	0.175|0.175

Выход блюда:	**120**	**145**	**145**	**145**

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
11,79	14,82	13,16	259,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.040

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом запеченный**

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**
Изюм	7|7	8|8	8|8
Манка	5|5	8|8	8|8
Масло растительное	1|1	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2
Молоко	39|39	52|52	52|52
Сахар	9|9	10|10	10|10
Сметана	1|1	2|2	2|2
Творог	73|73	98|98	98|98
Яйцо	0.14667|0.14667	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Творог протереть, добавить сахар, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. За 5 минут до готовности пудинг смазать сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,88	13,71	17,93	262,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.041

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная с отварным мясом**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	149.23| 97	175.38| 114	175.38| 114	175.38| 114	175.38| 114	175.38| 114
Картофель(с 01.03 по 31.08)	161.67| 97	190|114	190|114	190|114	190|114	190|114
Картофель(с 01.09 по 31.10)	129.33| 97	152|114	152|114	152|114	152|114	152|114
Картофель(с 01.11 по 31.12)	138.57| 97	162.86| 114	162.86| 114	162.86| 114	162.86| 114	162.86| 114
Лук	11 |9.24	14 |11.76	14 |11.76	14 |11.76	14 |11.76	14 |11.76
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	3|3	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Молоко	40|38	51 |48.45	51 |48.45	51 |48.45	51 |48.45	51 |48.45
Мясо	60 |54.6	95 |86.45	95 |86.45	95 |86.45	95 |86.45	95 |86.45
Яйцо	0.225|0.225	0.287|0.287	0.287|0.287	0.287|0.287	0.287|0.287	0.287|0.287

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, сварить, охладить, нарезать на кусочки и 2 раза вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку. Хорошо вымесить. Картофель очистить, промыть и сварить до готовности. Воду слить, картофель обсушить и протереть в горячем виде. В протертый картофель (охлажденный до 50 С) ввести сырое яйцо (яйца предварительно обрабатываются), молоко и хорошо вымесить. На противень, смазанный маслом, выложить 1/2 массы картофельного пюре. На него уложить мясной фарш, сверху накрыть оставшимся картофельным пюре, смазать сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 220-280 С слоем не более 4 - 5 см.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин. Вкус и запах свойственные картофелю с привкусом вареного мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,54	7,75	10,31	153,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.042

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Груша 125 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**
Груши	125 |112.5	125 |112.5	125 |112.5	125 |112.5

Выход блюда:	**125**	**125**	**125**	**125**

Технология приготовления:

Грушу промыть и раздать порционно

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.043

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная со сливочным 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Масло сливочное	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5
Молоко	78.75|74.81	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	4|4	5|5	5.33|5.33	5|5
Ячневая крупа	15|15	20|20	20|20	20|20
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, переодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,27	3,34	10,95	89,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.043с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной на мясном 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**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Капуста	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	4 |3.36	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2
Масло растительное	1.5|1.5	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	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	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 кипящий бульон 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 зелень и сметану. Потери при тепловой обработке 12 %.

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,65	1,52	3,40	30,99

Утверждаю

Технологическая карта № 7.043с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с мясом 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**
Бульон	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)	23.08| 15	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	4 |3.36	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2
Масло растительное	1|1	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
Мясо	17 |16.32	28 |26.88	28 |26.88	28 |26.88	28 |26.88
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	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 кипящий бульон 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 зелень. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам.

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,47	2,61	3,17	49,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.043с-1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с мясом 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**
Бульон	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	32 |25.6	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лук	5 |4.2	6.25|5.25	6.25|5.25	6.25|5.25	6.25|5.25
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мясо	24 |23.04	30 |28.8	30 |28.8	30 |28.8	30 |28.8
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Капусту нарезают соломкой, картофель - брусочками, морковь, лук - соломкой. Нарезанные морковь и лук слегка пассеруют или припускают. В кипящий бульон 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. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам.

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,58	3,09	3,12	54,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.043с-1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с мясом со сметаной 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Бульон	120|120
Капуста	24 |19.2
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15
Лук	3.75|3.15
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Мясо	30 |28.8
Петрушка зелень	0.75|0.75
Сметана	3|3
Укроп зелень	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Капусту нарезают соломкой, картофель - брусочками, морковь, лук - соломкой. Нарезанные морковь и лук слегка пассеруют или припускают. В кипящий бульон 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. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам.

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,92	3,99	3,11	69,04

Утверждаю

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 блестки жира и зелень. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах свойственный данному набору овощей, в меру соленый или недосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,67	1,39	3,91	31,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.043с-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с мясом.**

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**
Бульон	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	32 |25.6	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лук	5.33|4.48	6.25|5.25	6.25|5.25	6.25|5.25	6.25|5.25
Масло растительное	1.33|1.33	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мясо	22.67|21.76	35 |33.6	35 |33.6	35 |33.6	35 |33.6
Петрушка зелень	1.33|1.33	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Укроп зелень	1.33|1.33	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Капусту нарезают соломкой, картофель - брусочками, морковь, лук - соломкой. Нарезанные морковь и лук слегка пассеруют или припускают. В кипящий бульон 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 зелень. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам.

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,86	2,83	3,06	52,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.043с-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с мясом .**

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**
Бульон	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)	23.08| 15	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	4 |3.36	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2
Масло растительное	1|1	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
Мясо	17 |16.32	28 |26.88	28 |26.88	28 |26.88	28 |26.88
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	1|1	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 кипящий бульон 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 зелень. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам.

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,41	2,17	3,10	43,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.043с-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной на мясном бульоне со сметаной 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	50|40	50|40	50|40	50|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лук	6.25|5.25	6.25|5.25	6.25|5.25	6.25|5.25
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Капусту нарезают соломкой, картофель - брусочками, морковь, лук - соломкой. Нарезанные морковь и лук слегка пассеруют или припускают. В кипящий бульон 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 зелень и сметану. Потери при тепловой обработке 12 %.

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,62	1,29	3,32	28,05

Утверждаю

Технологическая карта № 7.044

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соль**

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**
Соль	3 | 3	5 | 5	5 | 5	5 | 5	5 | 5	5 | 5	5 | 5

Выход блюда:	**3**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.044/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соль 3 гр**

Состав	**Ясли**	**Дети**	**Сотрудники**	**Сотрудники 1 блю**	**Сотрудники 2 блю**
	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**
Соль	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3

Выход блюда:	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.044с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с мясом куры**

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**
Бульон	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)	23.08| 15	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	6 |5.04	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72
Масло растительное	1.5|1.5	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
Укроп зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Филе птицы	15 |13.65	20 |18.2	20 |18.2	20 |18.2	20 |18.2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин, соль. За 3 мин. до готовности вводят ,зелень и доводят до кипения. Нарезанное на мелкие кусочки отварное филе птицы раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно ораньжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежых овощей, зелени и мяса птицы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,35	1,13	3,18	33,41

Утверждаю

Технологическая карта № 7.044с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной на курином 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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	144|144	160|160
Капуста	24 |19.2	45|36	45|36	45|36	28.8|23.04	45|36
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	27.69| 18	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	30|18	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	24|18	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	25.71| 18	28.57| 20
Лук	6 |5.04	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	7.2|6.05	8 |6.72
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	1.8|1.8	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	9.6|7.2	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	10| 8	9 |7.2	10| 8
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1.2|1.2	1|1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	6|6	5|5
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1.2|1.2	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**180**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин, соль. За 3 мин. до готовности вводят зелень, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно оранжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,68	1,38	3,58	30,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.044с-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной на курином 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**
Бульон	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	45|36	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин, соль. За 3 мин. до готовности вводят зелень, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно ораньжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,72	1,64	3,62	33,23

Утверждаю

Технологическая карта № 7.044с-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с курой 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**
Бульон	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	45|36	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Филе птицы	26.4|25.34	33 |31.68	33 |31.68	33 |31.68	33 |31.68

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин, соль. За 3 мин. до готовности вводят зелень, доводят до кипения. Температура подачи 65 С. Кусочки отварного мяса куры раскладывают по тарелкам.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно ораньжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежых овощей, зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,20	1,57	3,56	42,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.044с-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с курой со сметаной 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Бульон	120|120
Капуста	33.75| 27
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15
Лук	6 |5.04
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Петрушка зелень	0.75|0.75
Сметана	3|3
Укроп зелень	0.75|0.75
Филе птицы	32 |30.72

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин, соль. За 3 мин. до готовности вводят зелень, доводят до кипения. Температура подачи 65 С. Кусочки отварного мяса куры раскладывают по тарелкам.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно ораньжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежых овощей, зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,77	1,74	3,55	51,23

Утверждаю

Технологическая карта № 7.044с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с мясом куры 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**
Бульон	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	32 |25.6	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Филе птицы	32 |29.44	40 |36.8	40 |36.8	40 |36.8	40 |36.8

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин, соль. За 3 мин. до готовности вводят ,зелень ,сметану и доводят до кипения. Нарезанное на мелкие кусочки отварное филе птицы раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно ораньжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежых овощей, зелени и мяса птицы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,52	1,79	3,24	45,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.044с/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с мясом куры со сметаной 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Бульон	120|120
Капуста	24 |19.2
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15
Лук	6 |5.04
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Петрушка зелень	0.75|0.75
Сметана	3|3
Укроп зелень	0.75|0.75
Филе птицы	32 |30.72

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин, соль. За 3 мин. до готовности вводят ,зелень,сметану и доводят до кипения. Нарезанное на мелкие кусочки отварное филе птицы раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно ораньжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени и мяса птицы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,68	1,74	3,23	49,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.045

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле куриное с рисом**

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**
Кура	112 |41.44	150|55.5	150|55.5	150|55.5	150|55.5
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10
Рис	4.5|4.5	6|6	6|6	6|6	6|6
Яйцо	0.187|0.187	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Тушки подготовленных кур закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают пену и варят до готовности при слабом кипении. Мякоть вареных кур без кожи нарезают на куски, соединяют с вязкой рисовой кашей и пропускают через мясорубку с частой решеткой. Полученную массу на противне прогревают до температуры 100 С, затем охлаждают до температуры 55 С. В массу добавляют соль, желтки яиц, молоко, половину нормы сливочного масла, перемешивают вводят взбитые белки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 15 минут при температуре 180 - 200 С., за 2 минуты до готовности - смазывают сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Требование к качеству: Внешний вид - суфле пышное, без грубой корочки на поверхности. Цвет суфле беловато - серый. Вкус и запах - отварной курицы. Консистенция нежная, пористая. Отпускают, нарезая на порции. Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,23	17,04	5,39	256,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.046с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста в омлете.**

Состав	**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**
Капуста	101|101	101|101
Масло растительное	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	3|3
Молоко	34|34	34|34
Яйцо	0.94|0.94	0.94|0.94

Выход блюда:	**150**	**150**

Технология приготовления:

Свежую капусту моют,чистят,пропускают на овощерезке дважды и тушат до полуготовности.Полученную массу выкладывают на смазанные растительным маслом противни слоем 3-4 см,солят,слегка охлаждают и заливают омлетной массой.Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 15-20 минут при температуре 180-220 С.

Органолептические показатели:

Отпускают,нарезая на порции. Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,74	5,87	5,31	97,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.047

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре розовое**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	110.77| 72	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90
Картофель(с 01.03 по 31.08)	120| 72	150| 90	150| 90	150| 90	150| 90
Картофель(с 01.09 по 31.10)	96|72	120| 90	120| 90	120| 90	120| 90
Картофель(с 01.11 по 31.12)	102.86| 72	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	24 |22.8	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	29.33| 22	36|27	36|27	36|27	36|27
Морковь(с 01.08 по 31.12)	27.5| 22	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь припускают в небольшом количестве молока до готовности. Картофель варят, протирают вместе с морковью через протирочную машину. В горячую протертую массу вводят растопленное кипящее масло и горячее кипяченое молоко.

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
1,86	1,97	12,26	77,72

Утверждаю

Технологическая карта № 7.048

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 10 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб пшеничный	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,90	50,10	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.049

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 15 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб пшеничный	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Выход блюда:	**15**	**15**	**15**	**15**	**15**	**15**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,93	50,13	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.050

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 20 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**
Хлеб пшеничный	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,90	50,10	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.051

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 25 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 4 ч 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**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,92	50,12	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.052

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 30 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб пшеничный	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,90	50,10	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.052-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 35 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб пшеничный	35 | 35	35 | 35	35 | 35	35 | 35	35 | 35	35 | 35

Выход блюда:	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.053

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из кур**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кура	118 |43.66	158 |58.46	158 |58.46	158 |58.46	158 |42.09
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	23|23	30|30	30|30	30|30	30|30
Мука	2.5|2.5	3|3	3|3	3|3	3|3
Яйцо	0.131|0.131	0.175|0.175	0.175|0.175	0.175|0.175	0.175|0.175

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мякоть вареных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, нагревают при помешивании до температуры 100 С в течение 5 минут, охлаждают до температуры 50 С. В массу вводят соус молочный средней густоты, хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом, слоем 3 см. Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 20 минут при температуре 220 - 250 С или варят на пару 25 - 30 минут. Готовность определяется по уплотнению массы, она отделится от стенок формы или противня. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Внешний вид - суфле пышное, без корочки на поверхности (паровое) или негрубая корочка (запеченное), полито маслом. Цвет: суфле - беловато-серый. Вкус и запах суфле - отварной птицы, с привкусом молока. Консистенция нежная, пористая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,43	14,51	4,40	215,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.054

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ на мясном бульоне с капустой и картофелем 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	113|113	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150
Капуста	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	18.46| 12	24.62| 16	24.62| 16	24.62| 16	24.62| 16	24.62| 16
Картофель(с 01.03 по 31.08)	20|12	26.67| 16	26.67| 16	26.67| 16	26.67| 16	26.67| 16
Картофель(с 01.09 по 31.10)	16|12	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16
Картофель(с 01.11 по 31.12)	17.14| 12	22.86| 16	22.86| 16	22.86| 16	22.86| 16	22.86| 16
Лук	4 |3.36	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2
Масло растительное	1|1	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	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Петрушка зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	0.4|0.4	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Чеснок	1.5|1.26	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи - соломкой, лук - полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, морковь и лук, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром. За 1 - 2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты ее вводят в тушеном виде после того, как картофель отварят до размягчения. Для тушения капусту кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20 - 25% от массы капусты), и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости , периодически помешивая. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: На поверхности блестки жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладковатый. свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,77	1,39	4,58	33,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.055

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокачанной капусты и моркови с растительным 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**
Капуста	31 |24.8	52 |41.6	52 |41.6	52 |41.6
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	10| 8	10| 8	10| 8
Сахар	0.6|0.6	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5х15мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2х15мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу. Температуру подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,70	4,10	9,14	71,44

Утверждаю

Технологическая карта № 7.056

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша домашняя на курином бульоне**

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**
Бульон	139|139	185|185	185|185	185|185	185|185
Вода	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Лук	4 |3.36	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2
Масло растительное	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1
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
Мука	11|11	14|14	14|14	14|14	14|14
Петрушка зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Яйцо	0.075|0.075	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут морковь, нарезанную соломкой припущенную с растительным маслом, петрушку, бланшированный и слегка пассерованный репчатый лук, варят при слабом кипении 8 - 10 мин.,а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль, варят до готовности. За 2 мин.до окончания варки, добавляют рубленную зелень. Приготовление домашней лапши:

В холодную кипяченую воду добавляют соль, яйца, перемешивают. Муку просеивают на стол в виде горки, делают углубление (воронку), в него вливают смесь воды и яиц, замешивают крутое тесто. Выдерживают тесто до 30 миндля набухания клейковины, раскатывают в пласт толщиной 1,5 - 2 мм. Пласты посыпают мукой, складывают один на другой и режут на полоски шириной 35 - 45 мм., а затем шинкуют соломкой. Лапшу подсушивают при температуре 40 - 50 С слоем в 10 мм 2 - 3 часа, просеивают от муки. Лапшу закладывают в кипящую подсоленную воду на 1 - 2 мин, откидывают, дают стечь воде (чтобы не замутить бульон в супе), а затем закладывают в бульон.

Органолептические показатели:

Требование к качеству: Бульон прозрачный, янтарного цвета, лапша и овощи сохранили форму нарезки. Вкус и аромат продуктов, из которых приготовлен бульон, лапши и овощей. Консистенция лапши и овощей мягкая. Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,05	0,74	5,11	33,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.056/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша домашняя на курином бульоне**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	139|139	185|185	185|185	185|185	185|185	185|185
Вода	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Лук	4 |3.36	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2
Масло растительное	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	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	10| 8
Мука	11|11	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14
Яйцо	0.075|0.075	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут морковь, нарезанную соломкой припущенную с растительным маслом, петрушку, бланшированный и слегка пассерованный репчатый лук, варят при слабом кипении 8 - 10 мин.,а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль, варят до готовности. За 2 мин.до окончания варки, добавляют рубленную зелень. Приготовление домашней лапши:
В холодную кипяченую воду добавляют соль, яйца, перемешивают. Муку просеивают на стол в виде горки, делают углубление (воронку), в него вливают смесь воды и яиц, замешивают крутое тесто. Выдерживают тесто до 30 миндля набухания клейковины, раскатывают в пласт толщиной 1,5 - 2 мм. Пласты посыпают мукой, складывают один на другой и режут на полоски шириной 35 - 45 мм., а затем шинкуют соломкой. Лапшу подсушивают при температуре 40 - 50 С слоем в 10 мм 2 - 3 часа, просеивают от муки. Лапшу закладывают в кипящую подсоленную воду на 1 - 2 мин, откидывают, дают стечь воде (чтобы не замутить бульон в супе), а затем закладывают в бульон.

Органолептические показатели:

Требование к качеству: Бульон прозрачный, янтарного цвета, лапша и овощи сохранили форму нарезки. Вкус и аромат продуктов, из которых приготовлен бульон, лапши и овощей. Консистенция лапши и овощей мягкая. Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,02	0,73	5,02	33,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.057

Сборник ТК для питания детей

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.057/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из моркови с растительным маслом 60 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	80|60	80|60	80|60
Морковь(с 01.08 по 31.12)	75|60	75|60	75|60
Сахар	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

Салат уложен горкой, морковь сохраняла 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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.057/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из моркови с растительным маслом 45 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**
Масло растительное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	60|45	60|45	60|45	60|45
Морковь(с 01.08 по 31.12)	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Сахар	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

Салат уложен горкой, морковь сохраняла 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
1,31	4,11	11,31	77,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.058

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 60 гр**

Состав	**Ясли**	**Дети**	**Сотрудники 1 блю**	**Сотрудники 2 блю**
	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**
Хлеб ржаной	60 | 60	60 | 60	60 | 60	60 | 60

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.058-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 70 гр**

Состав	**Ясли**	**Дети**	**Сотрудники**	**Сотрудники 1 блю**	**Сотрудники 2 блю**
	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**
Хлеб ржаной	70 | 70	70 | 70	70 | 70	70 | 70	70 | 70
Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.058-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 100 гр**

Состав	**Сотрудники**	**Сотрудники 1 блю**
	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**
Хлеб ржаной	100|100	100|100

Выход блюда:	**100**	**100**

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.059

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао с молоком-(молока 150г)-дети**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	50|50	50|50	50|50
Какао	2|2	2|2	2|2
Молоко	150 |142.5	150 |142.5	150 |142.5
Сахар	13|13	13|13	13|13

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесью молока с водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать.

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
2,10	2,16	9,26	69,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.060

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с макаронными изделиями на мясном бульоне**

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**
Бульон	113|113	150|150	150|150	150|150	150|150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	66.15| 43	89.23| 58	89.23| 58	89.23| 58	89.23| 58
Картофель(с 01.03 по 31.08)	71.67| 43	96.67| 58	96.67| 58	96.67| 58	96.67| 58
Картофель(с 01.09 по 31.10)	57.33| 43	77.33| 58	77.33| 58	77.33| 58	77.33| 58
Картофель(с 01.11 по 31.12)	61.43| 43	82.86| 58	82.86| 58	82.86| 58	82.86| 58
Лапша	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Лук	7 |5.88	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1.5|1.5	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	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа. Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Макаронные изделия, лук сохранили форму. Вкус и аромат бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса, бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет бульона куринного и мясного янтарный, желтый. консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,07	1,75	8,29	56,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.060/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с макаронными изделиями на мясном бульоне 250гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	111.54| 72.5	111.54| 72.5	111.54| 72.5	111.54| 72.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	120.83| 72.5	120.83| 72.5	120.83| 72.5	120.83| 72.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	96.67| 72.5	96.67| 72.5	96.67| 72.5	96.67| 72.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	103.57| 72.5	103.57| 72.5	103.57| 72.5	103.57| 72.5
Лапша	10|10	10|10	10|10	10|10
Лук	11.25| 9.45	11.25| 9.45	11.25| 9.45	11.25| 9.45
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа. Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Макаронные изделия, лук сохранили форму. Вкус и аромат бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса, бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет бульона куринного и мясного янтарный, желтый. консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,06	1,76	8,29	56,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.061

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бигус с мясом**

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
Капуста	144.78|144.78	185|185	185|185	185|185	185|185	185|185
Лук	11 |9.24	10|8.4	10|8.4	10|8.4	14.06|11.81	10|8.4
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3	2.56|2.56	3|3
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5	2.56|2.56	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13	25.56|19.17	17.33| 13
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13	23.96|19.17	16.25| 13
Мука	2|2	3|3	3|3	3|3	2.56|2.56	3|3
Мясо	60 |33.85	117 |66.01	117 |66.01	117 |66.01	76.66|43.25	117 |66.01
Петрушка зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	1.92|1.92	2|2
Сметана	3|3	3|3	3|3	3|3	3.83|3.83	3|3
Томатная паста	2|2	3|3	3|3	3|3	2.56|2.56	3|3
Укроп зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	1.92|1.92	2|2

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), нарезанные кубиками мясо и тушат до готовности. За 10 минут до готовности добавляют соль, сливочное масло, сметану, томатную пасту, лавровый лист, пассерованные морковь и лук-репку, зелень.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,78	7,09	7,06	124,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.062

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 40 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**
Хлеб пшеничный	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,90	50,10	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.062-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 45 гр**

Состав	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**
Хлеб пшеничный	45 | 45	45 | 45	45 | 45	45 | 45	45 | 45

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

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

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.062/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 50 гр**

Состав	**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**
Хлеб пшеничный	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,90	50,10	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.063

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника**

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	150|150	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Сахар	12|12	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14
Шиповник	9|9	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные плоды шиповника промыть холодной водой, измельчить, залить кипятком из расчета 8,0 г на 110 мл воды. Кипятить 10 минут в нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой. Настаивать 3-4 часа в прхладном месте, а затем процедить.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,16	0,00	9,09	37,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.064

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки рыбные из горбуши.**

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**
Горбуша	54 |37.8	67 |46.9	67 |46.9	67 |46.9
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Молоко	8|8	10|10	10|10	10|10
Хлеб пшеничный	8|8	10|10	10|10	10|10
Яйцо	0.06|0.06	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075
Выход блюда:	**40**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым черствым пшеничным хлебом высшего сорта, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Для бульона используют пищевые отходы от обработки рыбы. Температура подачи 65 С

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запахи и привкус кислого хлеба.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,18	10,62	10,02	241,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.065

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из огурцов с растительным 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**
Лук зеленый	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Огурцы свежие	33 |29.7	55 |49.5	55 |49.5	55 |49.5
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**

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
1,07	3,47	4,53	47,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.065/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из огурцов с растительным маслом 20гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Лук зеленый	0.67|0.67
Масло растительное	0.67|0.67
Огурцы свежие	22 |19.8
Петрушка зелень	0.67|0.67
Укроп зелень	0.67|0.67

Выход блюда:	**20**

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
1,05	3,45	4,45	47,29

Утверждаю

Технологическая карта № 7.066

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша манная молочная со сливочным 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Манка	13|13	18|18	17.33|17.33	18|18
Масло сливочное	2|2	5|5	2.67|2.67	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	106.66|101.33	105 |99.75
Сахар	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время,то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы,то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.
Содержание в сырьевом наборе на выход манной каши 150 гр составляет 169 гр, на выход 200 гр - 225 гр.
Потери при тепловой обработке - 11 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,20	3,30	10,43	86,62

Утверждаю

Технологическая карта № 7.066/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша манная вязкая молочная со сливочным 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Манка	18.75|18.75	25|25	25|25	25|25
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время,то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы,то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.
Содержание в сырьевом наборе на выход манной каши 150 гр составляет 169 гр, на выход 200 гр - 225 гр.
Потери при тепловой обработке - 11 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,54	3,33	12,77	98,10

Утверждаю

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 светлокоричневый, 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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.068

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с фасолью вегетарианский 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	180|180	240|240	240|240	240|240	240|240	240|240
Капуста	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20|13	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	21.67| 13	30|18	30|18	30|18	30|18	30|18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	17.33| 13	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	18.57| 13	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18
Лук	6 |5.04	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72
Масло растительное	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2.25|2.25	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.33| 7	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.75| 7	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9
Петрушка зелень	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	24|18	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23
Свекла(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	28.75| 23	28.75| 23	28.75| 23	28.75| 23	28.75| 23
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Фасоль	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Чеснок	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящей водой и варить до неполного разваривания фасоли (минут 25-30). Подготовленную свеклу мелко нарезать или натереть на терке и тушить в небольшом количестве воды с добавлением лимонной кислоты. В кипящую воду с фасолью положить мелко нарезанный картофель, варить 7-10 минут. Подготовленные овощи: морковь, репчатый лук мелко нарезать, белокочанную капусту нашинковать соломкой и добавить в кипящую воду с фасолью и картофелем. За 10 минут до готовности добавить тушеную свеклу, соль, сахар. В готовый борщ положить сметану, мелко нарезанную зелень и дать вскипеть.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фасоль не разварившаяся. Консистенция фасоли мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат овощей.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,91	2,19	4,79	43,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.068/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с фасолью вегетарианский 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	240|240	300|300	300|300	300|300	300|300	300|300
Капуста	40|32	50|40	50|40	50|40	50|40	50|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	27.69| 18	34.62| 22.5	34.62| 22.5	34.62| 22.5	34.62| 22.5	34.62| 22.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	30|18	37.5|22.5	37.5|22.5	37.5|22.5	37.5|22.5	37.5|22.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24|18	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.71| 18	32.14| 22.5	32.14| 22.5	32.14| 22.5	32.14| 22.5	32.14| 22.5
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	15 |11.25	15 |11.25	15 |11.25	15 |11.25	15 |11.25
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	14.06|11.25	14.06|11.25	14.06|11.25	14.06|11.25	14.06|11.25
Петрушка зелень	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	30.67| 23	38.33|28.75	38.33|28.75	38.33|28.75	38.33|28.75	38.33|28.75
Свекла(с 01.08 по 31.12)	28.75| 23	35.94|28.75	35.94|28.75	35.94|28.75	35.94|28.75	35.94|28.75
Сметана	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Фасоль	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Чеснок	1 |0.84	1.25|1.05	1.25|1.05	1.25|1.05	1.25|1.05	1.25|1.05

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящей водой и варить до неполного разваривания фасоли (минут 25-30). Подготовленную свеклу мелко нарезать или натереть на терке и тушить в небольшом количестве воды с добавлением лимонной кислоты. В кипящую воду с фасолью положить мелко нарезанный картофель, варить 7-10 минут. Подготовленные овощи: морковь, репчатый лук мелко нарезать, белокочанную капусту нашинковать соломкой и добавить в кипящую воду с фасолью и картофелем. За 10 минут до готовности добавить тушеную свеклу, соль, сахар. В готовый борщ положить сметану, мелко нарезанную зелень и дать вскипеть.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фасоль не разварившаяся. Консистенция фасоли мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат овощей.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,87	1,48	4,73	35,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.068/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с фасолью вегетарианский со сметаной 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	180|180
Капуста	30|24
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20.77| 13.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	22.5|13.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	18 |13.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	19.29| 13.5
Лук	6 |5.04
Масло растительное	0.75|0.75
Масло сливочное	2.25|2.25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9 |6.75
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.44|6.75
Петрушка зелень	1.5|1.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	23 |17.25
Свекла(с 01.08 по 31.12)	21.56|17.25
Сметана	6|6
Укроп зелень	0.75|0.75
Фасоль	6|6
Чеснок	0.75|0.63

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящей водой и варить до неполного разваривания фасоли (минут 25-30). Подготовленную свеклу мелко нарезать или натереть на терке и тушить в небольшом количестве воды с добавлением лимонной кислоты. В кипящую воду с фасолью положить мелко нарезанный картофель, варить 7-10 минут. Подготовленные овощи: морковь, репчатый лук мелко нарезать, белокочанную капусту нашинковать соломкой и добавить в кипящую воду с фасолью и картофелем. За 10 минут до готовности добавить тушеную свеклу, соль, сахар. В готовый борщ положить сметану, мелко нарезанную зелень и дать вскипеть.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фасоль не разварившаяся. Консистенция фасоли мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат овощей.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,93	2,31	4,79	44,69

Утверждаю

Технологическая карта № 7.069

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 40/5/6 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	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Сыр	6.5|5.98	6.5|5.98	6.5|5.98	6.5|5.98

Выход блюда:	**51**	**51**	**51**	**51**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,14	13,59	41,88	298,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.070

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Жаркое по-домашнему**

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	40|40	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Картофель(с 01.01 по 28.02)	147.69| 96	178.46| 116	178.46| 116	178.46| 116	178.46| 116	178.46| 116
Картофель(с 01.03 по 31.08)	160| 96	193.33| 116	193.33| 116	193.33| 116	193.33| 116	193.33| 116
Картофель(с 01.09 по 31.10)	128| 96	154.67| 116	154.67| 116	154.67| 116	154.67| 116	154.67| 116
Картофель(с 01.11 по 31.12)	137.14| 96	165.71| 116	165.71| 116	165.71| 116	165.71| 116	165.71| 116
Лук	12 |10.08	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.75| 11	13.75| 11	13.75| 11	13.75| 11	13.75| 11	13.75| 11
Мясо	60 |54.6	94 |85.54	94 |85.54	94 |85.54	94 |85.54	94 |85.54
Петрушка зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куска на порцию, картофель и лук кубиками. Лук бланшируют и пассеруют с морковью. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное овощи, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист, зелень.
Содержание в сырьевом наборе на выход 180 гр жаркого составляет - 220 гр, на выход 230 гр - 281 гр.
Потери при тепловой обработке - 18 %.

Органолептические показатели:

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами. Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Консистенция мягкая, вкус и запах свойственный тушеному мясу, овощей и специй, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, форма нарезки сохранена.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,62	8,08	9,32	152,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.071

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре картофельный на мясном бульоне**

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**
Бульон	115|115	150|150	150|150	150|150	150|150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	83.08| 54	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72
Картофель(с 01.03 по 31.08)	90|54	120| 72	120| 72	120| 72	120| 72
Картофель(с 01.09 по 31.10)	72|54	96|72	96|72	96|72	96|72
Картофель(с 01.11 по 31.12)	77.14| 54	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72
Лук	7 |5.88	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	23 |21.85	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	4|3	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.75| 3	5|4	5|4	5|4	5|4
Мука	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенный картофель закладывают в кипящий бульон, доводят до кипения, снимают пену, вводят мелко нашинкованные морковь и бланшированный лук, варят до готовности. Отвар сливают, овощи протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают 5-7 минут. Готовый суп заправляют кипящим молоком и маслом, перемешивают сверху вниз.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Суп должен представлять собой однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов, не допускается пленка на поверхности. Консистенция эластичная, "густые сливки". Цвет белый, вкус нежный, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,29	2,51	8,07	64,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.072

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из чернослива и изюма**

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	147|147	196|196	196|196	196|196	196|196	196|196	196|196
Изюм	6|6	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сахар	11|11	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14
Чернослив	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные полды 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.

Органолептические показатели:

Требования: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареным черносливу и изюму.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,10	0,00	9,49	39,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.073

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из отварного мяса.**

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	45|45	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Лук	14 |11.76	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12
Масло растительное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	16|12	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12
Мука	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Мясо	67.99|40.47	85 |50.59	85 |50.59	85 |50.59	85 |50.59	85 |50.59

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг,толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук нарезают и припускают в небольшом количестве воды (бульона). Муку пассеруют, разводят водой. В соус добавляют припущенные овощи. Нарезанное вареное мясо укладывают в посуду, добавляют соль, заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде 10-20 минут. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления. Консистенция мяса мягкая, сочная, цвет светло-коричневый, вкус и запах блюда свойственный набору продуктов, с ароматом мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,70	8,80	5,65	153,59

Утверждаю

Технологическая карта № 7.074

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 100 гр**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	80|52	113.85| 74	113.85| 74	113.85| 74	113.85| 74
Картофель(с 01.03 по 31.08)	86.67| 52	123.33| 74	123.33| 74	123.33| 74	123.33| 74
Картофель(с 01.09 по 31.10)	69.33| 52	98.67| 74	98.67| 74	98.67| 74	98.67| 74
Картофель(с 01.11 по 31.12)	74.29| 52	105.71| 74	105.71| 74	105.71| 74	105.71| 74
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	28 |26.6	28 |26.6	28 |26.6	28 |26.6	28 |26.6

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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.

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 непотертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,10	3,19	13,35	97,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.075

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир 150 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кефир	156 |149.76	156 |149.76	156 |149.76	156 |149.76

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

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	4,09	55,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.075-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир 170 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	176.8|169.73	176.8|169.73	176.8|169.73

Выход блюда:	**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
2,79	3,19	4,09	55,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.075-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир 140 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	145.6|139.78	145.6|139.78	145.6|139.78

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**

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	4,09	55,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.075-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир 180 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	187.2|179.71	187.2|179.71	187.2|179.71

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**

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	4,09	55,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.075-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир 40 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	41.6|39.94	41.6|39.94	41.6|39.94

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,10	55,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.075-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир 160 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	166.4|159.74	166.4|159.74	166.4|159.74

Выход блюда:	**160**	**160**	**160**

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	4,09	55,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.075-6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир 75 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кефир	78.13| 75	78.13| 75	78.13| 75	78.13| 75
Выход блюда:	**75**	**75**	**75**	**75**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,11	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.076

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая расыпчатая**

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	73.08|73.08	95|95	95|95	95|95	95|95	95|95
Греча	30|30	40|40	40|40	40|40	39|39	40|40
Масло сливочное	3|3	6|6	6|6	6|6	3.9|3.9	6|6
Выход блюда:	**100**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленнную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать. Содержание в сырьевом наборе на выход 100 гр каши составляет 105 гр, на выход 130 гр - 136 гр.
Потери при тепловой обработке 4 %.

Органолептические показатели:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору прдуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,15	4,22	19,32	125,29

Утверждаю

Технологическая карта № 7.076-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая расыпчатая 150г**

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	109.62|109.62	109.62|109.62	109.62|109.62	109.62|109.62	109.62|109.62	109.62|109.62
Греча	45|45	46.15|46.15	46.15|46.15	46.15|46.15	46.15|46.15	46.15|46.15
Масло сливочное	4.5|4.5	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленнную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать. Содержание в сырьевом наборе на выход 100 гр каши составляет 105 гр, на выход 130 гр - 136 гр.
Потери при тепловой обработке 4 %.

Органолептические показатели:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору прдуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,06	3,03	18,83	110,94

Утверждаю

Технологическая карта № 7.077

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога**

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**
Масло растительное	1|1	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2
Мука	21|21	25|25	25|25
Сахар	10|10	10|10	10|10
Творог	108|108	135|135	135|135
Яйцо	0.099|0.099	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, соль, сахар. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5 - 6 см., нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см по 3 шт на порцию.
Сырники укладывают на противень, смазанный растительным маслом, и ставят в жарочный шкаф, доводят до готовности при температуре 180 С. Температура подачи 55 С.

Органолептические показатели:

Форма круглая, приплюснатая, без трещин. Консистенция нежная, без комочков не промешанной муки или творога. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,98	16,13	21,06	317,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.077/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога 140**

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**
Масло растительное	0.92|0.92	1.87|1.87	1.87|1.87
Масло сливочное	0.92|0.92	1.87|1.87	1.87|1.87
Мука	19.25|19.25	23.33|23.33	23.33|23.33
Сахар	9.17|9.17	9.33|9.33	9.33|9.33
Творог	99|99	126|126	126|126
Яйцо	0.09075|0.09075	0.11667|0.11667	0.11667|0.11667

Выход блюда:	**110**	**140**	**140**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, соль, сахар. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5 - 6 см., нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см по 3 шт на порцию.
Сырники укладывают на противень, смазанный растительным маслом, и ставят в жарочный шкаф, доводят до готовности при температуре 180 С. Температура подачи 55 С.

Органолептические показатели:

Форма круглая, приплюснатая, без трещин. Консистенция нежная, без комочков не промешанной муки или творога. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,91	16,93	19,00	316,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.078

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из изюма**

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	162|162	216|216	216|216	216|216	216|216	216|216	216|216
Изюм	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Сахар	12|12	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.
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 компота 150 гр составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.

Органолептические показатели:

Косистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареному изюму.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,09	0,00	9,19	37,74

Утверждаю

Технологическая карта № 7.079

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	70|70	95|95	95|95
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	8|8	10|10	10|10
Чай	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до температуры 40 - 45 С, после чего разлить по кружкам.

Органолептические показатели:

Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,32	1,41	6,68	47,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.080

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая молочная с 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Греча	15|15	20|20	20|20	20|20
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко	79 |75.05	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**150**	**200**	**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	2,65	10,83	78,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.081

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пряник 35 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**
Пряники	35 | 35	35 | 35	35 | 35	35 | 35

Выход блюда:	**35**	**35**	**35**	**35**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,80	2,80	77,71	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.082

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок 150 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	156 |149.76	156 |149.76	156 |149.76

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**

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	10,88	82,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.082-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок 160 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	167 |160.32	167 |160.32	167 |160.32

Выход блюда:	**160**	**160**	**160**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,61	3,21	10,92	83,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.082-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок 180 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	187.88|180.36	187.88|180.36	187.88|180.36

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,61	3,21	10,92	83,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.082-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок 150 г.**

Состав	**Ясли**	**Дети**
	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**
Снежок	135 |129.6	150|144

Выход блюда:	**135**	**150**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,49	3,07	10,47	79,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.083

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу овощное**

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**
Капуста	19.5|15.6	32.5| 26	32.5| 26
Картофель(с 01.01 по 28.02)	33.85| 22	56.92| 37	56.92| 37
Картофель(с 01.03 по 31.08)	36.67| 22	61.67| 37	61.67| 37
Картофель(с 01.09 по 31.10)	29.33| 22	49.33| 37	49.33| 37
Картофель(с 01.11 по 31.12)	31.43| 22	52.86| 37	52.86| 37
Лук	9 |7.56	15 |12.6	15 |12.6
Масло растительное	0.6|0.6	1|1	1|1
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2
Молоко	18 |17.1	30 |28.5	30 |28.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	33.33| 25	33.33| 25
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	31.25| 25	31.25| 25
Петрушка зелень	0.6|0.6	1|1	1|1
Укроп зелень	0.6|0.6	1|1	1|1

Выход блюда:	**60**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Картофель, морковь очистить, промыть, нарезать и припустить в небольшом количестве воды со сливочным маслом до полуготовности. Капусту нарезать и припустить в воде. Затем картофель и овощи соединить, залить горячим молоком, добавить соль и продолжать тушить до готовности.

Органолептические показатели:

Овощи должны сохранять форму нарезки. Вкус и запах характерные для тушеных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,43	3,30	12,40	91,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.084

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток на молоке**

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	78.75|78.75	105|105	105|105	105|105
Кофейный напиток	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Молоко	75 |71.25	100| 95	100| 95	100| 95
Сахар	9.75|9.75	13|13	13|13	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.

Органолептические показатели:

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
1,34	1,34	8,33	55,99

Утверждаю

Технологическая карта № 7.084-1

Сборник ТК для питания детей

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

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	154|154	205|205	205|205	205|205
Кофейный напиток	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Сахар	10|10	13|13	13|13	13|13
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают кипятком, размешивают, сахар и вновь доводят до кипения.

Органолептические показатели:

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
0,09	0,00	6,30	28,44

Утверждаю

Технологическая карта № 7.084/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток на молоке**

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	116.25|116.25	155|155	155|155	155|155
Кофейный напиток	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Молоко	37.51|35.63	50 |47.5	50 |47.5	50 |47.5
Сахар	9.75|9.75	13|13	13|13	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.

Органолептические показатели:

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
0,71	0,67	7,31	42,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.085

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожок с яблоком**

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**
Дрожжи	0.3|0.3	0.4|0.4	0.4|0.4
Масло растительное	1|1	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5
Молоко	13|13	20|20	20|20
Мука	25|25	37|37	37|37
Сахар	5|5	6|6	6|6
Яблоки	31 |27.28	47 |41.36	47 |41.36
Яйцо	0.083|0.083	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**60**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг., закатывают его в жгут и делят на кусочки . Затем кусочки формуют в шарики, дают им расстояться 5 - 6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5 - 1 см. На середину каждой лепешки кладут фруктовый фарш и защипывают края. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на лист предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С 8-10 минут.

Органолептические показатели:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекания начинки. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый. Консистенция фарша соответствует требованиям.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,80	5,75	40,20	253,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.085/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожок с яблоками**

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**
Дрожжи	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3
Молоко	15.6|15.6	20.6|20.6	20.6|20.6	20.6|20.6
Мука	20|20	25|25	25|25	25|25
Сахар	2|2	3|3	3|3	3|3
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Яблоки	18 |15.84	23 |20.24	23 |20.24	23 |20.24
Яйцо	0.0303|0.0303	0.066|0.066	0.066|0.066	0.066|0.066

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг., закатывают его в жгут и делят на кусочки . Затем кусочки формуют в шарики, дают им расстояться 5 - 6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5 - 1 см. На середину каждой лепешки кладут фруктовый фарш и защипывают края. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на лист предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С 8-10 минут.

Органолептические показатели:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекания начинки. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый. Консистенция фарша соответствует требованиям.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,88	7,60	27,65	216,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.086

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп гороховый**

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	110|110	145|145	145|145	145|145	145|145
Горох	11|11	15|15	15|15	15|15	15|15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	47.69| 31	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	51.67| 31	70|42	70|42	70|42	70|42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	41.33| 31	56|42	56|42	56|42	56|42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	44.29| 31	60|42	60|42	60|42	60|42
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
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

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,91	1,76	7,74	57,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.086/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп гороховый 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	181.25|181.25	181.25|181.25	181.25|181.25	181.25|181.25
Горох	18.75|18.75	18.75|18.75	18.75|18.75	18.75|18.75
Картофель(с 01.01 по 28.02)	80.77| 52.5	80.77| 52.5	80.77| 52.5	80.77| 52.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	87.5|52.5	87.5|52.5	87.5|52.5	87.5|52.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	70 |52.5	70 |52.5	70 |52.5	70 |52.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	75 |52.5	75 |52.5	75 |52.5	75 |52.5
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло сливочное	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,95	1,74	7,84	57,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.086/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп гороховый 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	108.75|108.75
Горох	11.25|11.25
Картофель(с 01.01 по 28.02)	48.46| 31.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	52.5|31.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42 |31.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45 |31.5
Лук	7.5|6.3
Масло растительное	0.75|0.75
Масло сливочное	2.25|2.25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,95	1,74	7,85	57,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.087

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном.**

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**
Вода	150|150	200|200	200|200
Лимоны	4|4	5|5	5|5
Сахар	10|10	13|13	13|13
Чай	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45 С. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей.

Органолептические показатели:

Разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,02	0,00	6,02	25,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.088

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Груша 140 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**
Груши	140|126	140|126	140|126	140|126

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Грушу промыть и раздать порционно

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.088/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Груша 150 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**
Груши	150|135	150|135	150|135	150|135

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Грушу промыть и раздать порционно

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.089

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из печени**

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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	6 |5.7	6 |5.7	6 |5.7	6 |5.7	6 |5.7
Мука	3|3	2|2	2|2	2|2	2|2
Печень	60|51	95 |80.75	95 |80.75	95 |80.75	95 |80.75
Сметана	10|10	8|8	8|8	8|8	8|8
Яйцо	0.281|0.281	0.375|0.375	0.375|0.375	0.375|0.375	0.375|0.375

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**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	213,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.090

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 120 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**
Апельсины	120| 84	120| 84	120| 84	120| 84
Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

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 № 7.090-1

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 № 7.090-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 40 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**
Апельсины	40|28	40|28	40|28	40|28
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

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	0,15	7,20	28,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.091

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из пшена и риса молочная "Дружба 3" с 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Масло сливочное	2|2	5|5	2.67|2.67	5|5
Молоко	78.75|74.81	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Пшено	8|8	11|11	10.67|10.67	11|11
Рис	8|8	11|11	10.67|10.67	11|11
Сахар	4|4	5|5	5.33|5.33	5|5
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную 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 поностью 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
2,27	2,65	10,85	82,66

Утверждаю

Технологическая карта № 7.091/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша вязкая из пшена и риса молочная "Дружба 3" с 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Масло сливочное	2|2	5|5	2.67|2.67	5|5
Молоко	78.75|74.81	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Пшено	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15
Рис	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15
Сахар	4|4	5|5	5.33|5.33	5|5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную 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 поностью 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
2,66	2,77	13,41	96,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.091/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша вязкая из пшена и риса молочная"Дружба 3" с 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	81|81	81|81	81|81
Масло сливочное	1.33|1.33	4.5|4.5	2.39|2.39	4.5|4.5
Молоко	52.51|49.88	94.51|89.78	94.51|89.78	94.51|89.78
Пшено	7.5|7.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Рис	7.5|7.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Сахар	2.67|2.67	4.5|4.5	4.81|4.81	4.5|4.5

Выход блюда:	**100**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную 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 поностью 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
2,66	3,61	13,27	104,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.092

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 130 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яблоки	130 |114.4	130 |114.4	130 |114.4

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Яблоки промыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,38	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.093

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из моркови и яблок с растительным 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**
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	40|30	40|30	40|30
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Сахар	1|1	2|2	2|2	2|2
Яблоки	13 |11.44	21 |18.48	21 |18.48	21 |18.48
Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Сырую очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожуры, удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом.
Температура подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Салат уложен горкой . Морковь и яблоки сохранили форму нарезки. Консистенция слегка хрустящая. Вкус кисло-сладкий, без соли, с ароматом яблок.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,93	3,57	13,40	80,16

Утверждаю

Технологическая карта № 7.095

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша кукурузная молочная с 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Кукурузная крупа	15|15	20|20	20|20	20|20
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Температура подачи 65 С.
Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

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
2,12	2,50	11,42	83,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.095/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша вязкая кукурузная молочная с 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Кукурузная крупа	19|19	25|25	25|25	25|25
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Температура подачи 65 С.
Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

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
2,30	3,35	12,96	99,23

Утверждаю

Технологическая карта № 7.096

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев на концентр.молоке с 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	100|100	135|135	135|135	135|135
Геркулес	15|15	20|20	20|20	20|20
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко концентрирова	40|40	51|51	51|51	51|51
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу"Геркулес"и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченое сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации :не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

Цвет светло - кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,79	3,46	10,71	87,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.097

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из помидоров с растительным 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**
Лук зеленый	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1
Помидоры свежие	36 |30.6	60|51	60|51	60|51
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют солью и растительным маслом. Температура подачи 14 град.С.

Органолептические показатели:

Помидоры 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
1,40	3,57	5,87	56,73

Утверждаю

Технологическая карта № 7.097/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из помидоров с растительным 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**
Лук зеленый	1.5|1.5	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Масло растительное	1.5|1.5	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Петрушка зелень	1.5|1.5	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Помидоры свежие	54 |45.9	72 |61.2	72 |61.2	72 |61.2
Укроп зелень	1.5|1.5	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Выход блюда:	**45**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют солью и растительным маслом. Температура подачи 14 град.С.

Органолептические показатели:

Помидоры 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
1,27	4,22	5,53	61,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.097/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из помидоров с растительным маслом 20гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Лук зеленый	0.67|0.67
Масло растительное	0.67|0.67
Петрушка зелень	0.67|0.67
Помидоры свежие	24 |20.4
Укроп зелень	0.67|0.67

Выход блюда:	**20**

Технология приготовления:

Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют солью и растительным маслом. Температура подачи 14 град.С.

Органолептические показатели:

Помидоры 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
1,35	3,55	5,80	56,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.098

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Помидор порционный**

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**
Помидоры свежие	35.4|35.4	59|59	59|59	59|59

Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Помидоры промывают, удаляют плодоножки, режут на порционные кусочки.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,30	0,24	5,90	27,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.098/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Помидор порционный.**

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**
Помидоры свежие	47.2|47.2	70.8|70.8	70.8|70.8	70.8|70.8
Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Помидоры промывают, удаляют плодоножки, режут на порционные кусочки.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,30	0,23	5,90	27,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.099

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с мясными фрикадельками.**

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	107|107	143|143	143|143	143|143	143|143
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31| 60	123.08| 80	123.08| 80	123.08| 80	123.08| 80
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100| 60	133.33| 80	133.33| 80	133.33| 80	133.33| 80
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80|60	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71| 60	114.29| 80	114.29| 80	114.29| 80	114.29| 80
Лук	6 |5.04	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72
Масло растительное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
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
Мясо	24 |21.84	32 |29.12	32 |29.12	32 |29.12	32 |29.12
Петрушка зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Яйцо	0.0375|0.0375	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон (воду) кладут картофель, нарезанный кубиками. Добавляют припущенную со сливочным маслом морковь и пассерованный лук. Варят до готовности. Добавляют соль. Фрикадельки припускают в небольшом количестве воды до готовности и хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения.
Фрикадельки: Мясо измельчают 2-3 раза на мясорубке, добавляют мелко рубленый лук, яйцо, соль, воду, массу тщательно перемешивают, формуют шарики. Температура подачи 65 С.
Фарш для фрикаделек: Говядина 32 гр, лук 3 гр, яйца 1/20 штуки (2 гр), вода 3 гр. Вес готовых фрикаделек 25 гр.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности светло-желтый, фрикаделек - серый. Бульон прозрачный, овощи должны сохранять форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фрикаделек рыхлая. Вкус и аромат свежесваренного мяса и овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,55	3,83	7,35	84,25

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 мелконарезанной 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 № 7.1/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Горошек зеленый 50 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	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

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 мелконарезанной 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
2,94	3,82	5,96	77,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Горошек зеленый 40 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	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

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 мелконарезанной 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
2,95	3,80	5,95	77,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Горошек зеленый 30 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	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30
Масло сливочное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

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 мелконарезанной 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	3,80	5,93	77,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и кураги 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	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210
Курага	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Яблоки	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают.Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют яблоки,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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.

Органолептические показатели:

Внешний вид-вареные сухофрукты сохранили форму,залиты сиропом(отваром).Цвет-кураги-оранжевый,яблок-темно-коричневый,отвар от светло-желтового до светло-коричневого .Консистенция-жидкой части-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
0,13	0,01	8,53	35,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и кураги 180 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189
Курага	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Сахар	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Яблоки	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают.Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют яблоки,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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.

Органолептические показатели:

Внешний вид-вареные сухофрукты сохранили форму,залиты сиропом(отваром).Цвет-кураги-оранжевый,яблок-темно-коричневый,отвар от светло-желтового до светло-коричневого .Консистенция-жидкой части-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
0,13	0,01	8,53	35,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и кураги 150 гр**

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 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	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5
Курага	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Сахар	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25
Яблоки	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают.Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют яблоки,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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.

Органолептические показатели:

Внешний вид-вареные сухофрукты сохранили форму,залиты сиропом(отваром).Цвет-кураги-оранжевый,яблок-темно-коричневый,отвар от светло-желтового до светло-коричневого .Консистенция-жидкой части-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
0,13	0,01	8,53	35,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и кураги 100 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Курага	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Яблоки	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают.Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют яблоки,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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.

Органолептические показатели:

Внешний вид-вареные сухофрукты сохранили форму,залиты сиропом(отваром).Цвет-кураги-оранжевый,яблок-темно-коричневый,отвар от светло-желтового до светло-коричневого .Консистенция-жидкой части-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
0,13	0,01	8,52	35,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/10/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и кураги**

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	136.5|136.5	137|137	182|182	182|182	182|182	182|182	182|182
Курага	4|4	5|5	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Сахар	10|10	10|10	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Яблоки	16|16	23|23	21.33|21.33	21.33|21.33	21.33|21.33	21.33|21.33	21.33|21.33

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают.Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют яблоки,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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.

Органолептические показатели:

Внешний вид-вареные сухофрукты сохранили форму,залиты сиропом(отваром).Цвет-кураги-оранжевый,яблок-темно-коричневый,отвар от светло-желтового до светло-коричневого .Консистенция-жидкой части-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
0,17	0,04	8,80	36,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный (для подачи к блюду) 50 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**
Вода	250|250	250|250	250|250	250|250	250|250	250|250
Масло сливочное	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Молоко	250|250	250|250	250|250	250|250	250|250	250|250
Мука	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), охлаждают до 50 С, просеивают ,растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соусу молочному,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного без подгорелого.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,38	50,96	62,72	867,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/11/1,

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный (для подачи к блюду) 20 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**
Вода	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Масло сливочное	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Молоко	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Мука	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), охлаждают до 50 С, просеивают ,растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соусу молочному,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного без подгорелого.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,40	50,95	62,75	867,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/11/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный (для подачи к блюду) 30 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**
Вода	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Масло сливочное	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Молоко	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Мука	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), охлаждают до 50 С, просеивают ,растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соусу молочному,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного без подгорелого.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,40	50,95	62,75	867,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тесто дрожжевое сдобное 40 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**
Дрожжи	0.92|0.92	0.92|0.92	0.92|0.92
Масло растительное	2.76|2.76	2.76|2.76	2.76|2.76
Молоко	6.8|6.8	6.8|6.8	6.8|6.8
Мука	26|26	26|26	26|26
Сахар	1.84|1.84	1.84|1.84	1.84|1.84
Соль	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32
Яйцо	0.06|0.06	0.06|0.06	0.06|0.06

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое сдобное готовят опарным способом.В дежу вливают подогретое до 35-40 С молока(2/3 общего количества),добавляют разведенные в молоке и процеженные дрожжи,всыпают муку(1/3-2/3 части) и перемешивают до получения однородной массы.Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают крышкой и ставят в помещщение при температуре 35-40 С на 2,5-3 часа для брожения,Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, смесьяйца, затем всеперемешивают,всыпают муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют масло растительное, оставляют 2-2,5 чапса для брожения. Завремя брожения тесто обминают 2-3 раза. Готовое тесто используют для приготовления полуфабрикатов булочек,пирожков,ватрушек. Внешний вид-поверхность гладкая,не заветренная.Цвет-белый с желтым оттенком. Консистенция-однородная, эластичная. Запах-свойственный здобному дрожжевому тесту. Вкус-слегка кисловатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,70	8,03	47,25	323,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тесто дрожжевое сдобное 50 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**
Дрожжи	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло растительное	3.45|3.45	3.45|3.45	3.45|3.45
Молоко	8.5|8.5	8.5|8.5	8.5|8.5
Мука	32.5|32.5	32.5|32.5	32.5|32.5
Сахар	2.3|2.3	2.3|2.3	2.3|2.3
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Яйцо	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое сдобное готовят опарным способом.В дежу вливают подогретое до 35-40 С молока(2/3 общего количества),добавляют разведенные в молоке и процеженные дрожжи,всыпают муку(1/3-2/3 части) и перемешивают до получения однородной массы.Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают крышкой и ставят в помещщение при температуре 35-40 С на 2,5-3 часа для брожения,Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, смесьяйца, затем всеперемешивают,всыпают муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют масло растительное, оставляют 2-2,5 чапса для брожения. Завремя брожения тесто обминают 2-3 раза. Готовое тесто используют для приготовления полуфабрикатов булочек,пирожков,ватрушек. Внешний вид-поверхность гладкая,не заветренная.Цвет-белый с желтым оттенком. Консистенция-однородная, эластичная. Запах-свойственный здобному дрожжевому тесту. Вкус-слегка кисловатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,70	8,00	47,24	323,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тесто дрожжевое сдобное 60 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**
Дрожжи	1.38|1.38	1.38|1.38	1.38|1.38
Масло растительное	4.14|4.14	4.14|4.14	4.14|4.14
Молоко	10.2|10.2	10.2|10.2	10.2|10.2
Мука	39|39	39|39	39|39
Сахар	2.76|2.76	2.76|2.76	2.76|2.76
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48
Яйцо	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое сдобное готовят опарным способом.В дежу вливают подогретое до 35-40 С молока(2/3 общего количества),добавляют разведенные в молоке и процеженные дрожжи,всыпают муку(1/3-2/3 части) и перемешивают до получения однородной массы.Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают крышкой и ставят в помещщение при температуре 35-40 С на 2,5-3 часа для брожения,Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, смесьяйца, затем всеперемешивают,всыпают муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют масло растительное, оставляют 2-2,5 чапса для брожения. Завремя брожения тесто обминают 2-3 раза. Готовое тесто используют для приготовления полуфабрикатов булочек,пирожков,ватрушек. Внешний вид-поверхность гладкая,не заветренная.Цвет-белый с желтым оттенком. Консистенция-однородная, эластичная. Запах-свойственный здобному дрожжевому тесту. Вкус-слегка кисловатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,72	8,02	47,25	323,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бульон мясной 200гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	250|250	250|250	250|250	250|250	250|250	250|250
Лук	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	5|4	5|4	5|4	5|4	5|4	5|4
Мясо	39.58| 38	39.58| 38	39.58| 38	39.58| 38	39.58| 38	39.58| 38
Соль	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Подготовленное мясо говядину (куски массой 1,5 - 2 кг) закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 2-3 ч. За 40 мин. до готовности добавляют подпеченные лук и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Внешний вид бульон прозрачный, без наличия жира. Цвет светло коричневый. Запах свойственный для мясного бульона, без постороннего. Вкус характерный для мясного бульона.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,36	2,68	0,27	42,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бульон мясной 250гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	312.5|312.5	312.5|312.5	312.5|312.5	312.5|312.5	312.5|312.5	312.5|312.5
Лук	2.98| 2.5	2.98| 2.5	2.98| 2.5	2.98| 2.5	2.98| 2.5	2.98| 2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5
Мясо	49.48| 47.5	49.48| 47.5	49.48| 47.5	49.48| 47.5	49.48| 47.5	49.48| 47.5
Соль	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Подготовленное мясо говядину (куски массой 1,5 - 2 кг) закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 2-3 ч. За 40 мин. до готовности добавляют подпеченные лук и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Внешний вид бульон прозрачный, без наличия жира. Цвет светло коричневый. Запах свойственный для мясного бульона, без постороннего. Вкус характерный для мясного бульона.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,36	2,68	0,26	42,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бульон мясной 150гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Лук	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	4|3	4|3	4|3	4|3	4|3	4|3
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3
Мясо	29.69| 28.5	29.69| 28.5	29.69| 28.5	29.69| 28.5	29.69| 28.5	29.69| 28.5
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Подготовленное мясо говядину (куски массой 1,5 - 2 кг) закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 2-3 ч. За 40 мин. до готовности добавляют подпеченные лук и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Внешний вид бульон прозрачный, без наличия жира. Цвет светло коричневый. Запах свойственный для мясного бульона, без постороннего. Вкус характерный для мясного бульона.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,36	2,67	0,26	42,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бульон куриный 200гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	250|250	250|250	250|250	250|250	250|250	250|250
Лук	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	5|4	5|4	5|4	5|4	5|4	5|4
Соль	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Филе птицы	38|38	38|38	38|38	38|38	38|38	38|38
Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Обработанные тушки кур промывают в проточной воде и компактно заправляют.Подготовленые тушки кур закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 мин (время варки цыплят 20-30 мин). За 40 мин. до готовности добавляют подпеченные лук и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Внешний вид бульон прозрачный, на поверхности блески жира. Цвет светло коричневый. Консистенция жидкая. Запах свойственный для куриного бульона, без постороннего. Вкус характерный для куриного бульона.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,85	0,42	0,27	21,61

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бульон куриный 250гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	312.5|312.5	312.5|312.5	312.5|312.5	312.5|312.5	312.5|312.5	312.5|312.5
Лук	2.98| 2.5	2.98| 2.5	2.98| 2.5	2.98| 2.5	2.98| 2.5	2.98| 2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5
Соль	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Филе птицы	47.5|47.5	47.5|47.5	47.5|47.5	47.5|47.5	47.5|47.5	47.5|47.5

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Обработанные тушки кур промывают в проточной воде и компактно заправляют.Подготовленые тушки кур закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 мин (время варки цыплят 20-30 мин). За 40 мин. до готовности добавляют подпеченные лук и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Внешний вид бульон прозрачный, на поверхности блески жира. Цвет светло коричневый. Консистенция жидкая. Запах свойственный для куриного бульона, без постороннего. Вкус характерный для куриного бульона.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,84	0,42	0,26	21,61

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/2/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бульон куриный 150гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Лук	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	4|3	4|3	4|3	4|3	4|3	4|3
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Филе птицы	28.5|28.5	28.5|28.5	28.5|28.5	28.5|28.5	28.5|28.5	28.5|28.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Обработанные тушки кур промывают в проточной воде и компактно заправляют.Подготовленые тушки кур закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 мин (время варки цыплят 20-30 мин). За 40 мин. до готовности добавляют подпеченные лук и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Внешний вид бульон прозрачный, на поверхности блески жира. Цвет светло коричневый. Консистенция жидкая. Запах свойственный для куриного бульона, без постороннего. Вкус характерный для куриного бульона.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,85	0,42	0,26	21,61

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной 150 г**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108
Картофель(с 01.03 по 31.08)	180|108	180|108	180|108	180|108	180|108	180|108
Картофель(с 01.09 по 31.10)	144|108	144|108	144|108	144|108	144|108	144|108
Картофель(с 01.11 по 31.12)	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	430|430	430|430	430|430	430|430	430|430	430|430
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель целыми клубнями или нарезанный крупным кубиком (2,0*2,0)заливают горячей кипяченой водой ,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7 мин. на плите.При отпуске горячий картофель поливают растопленным ,доведенным до кипения маслом сливочным,можно добавить мелконарезанную зелень(1-2гр).

Органолептические показатели:

Внешний вид -поверхность картофеля полита маслом сливочным,форма сохранена.Цвет-белый или светло-желтый.Консистенция-мягкая,слегкаразварившаяся.Запах-свойственныйотварному картофелюс маслом сливочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
8,91	9,78	24,13	238,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной 180 г**

Состав	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	267.69| 174	267.69| 174	267.69| 174	267.69| 174	267.69| 174
Картофель(с 01.03 по 31.08)	290|174	290|174	290|174	290|174	290|174
Картофель(с 01.09 по 31.10)	232|174	232|174	232|174	232|174	232|174
Картофель(с 01.11 по 31.12)	248.57| 174	248.57| 174	248.57| 174	248.57| 174	248.57| 174
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	516|516	516|516	516|516	516|516	516|516
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенный картофель целыми клубнями или нарезанный крупным кубиком (2,0*2,0)заливают горячей кипяченой водой ,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7 мин. на плите.При отпуске горячий картофель поливают растопленным ,доведенным до кипения маслом сливочным,можно добавить мелконарезанную зелень(1-2гр).

Органолептические показатели:

Внешний вид -поверхность картофеля полита маслом сливочным,форма сохранена.Цвет-белый или светло-желтый.Консистенция-мягкая,слегкаразварившаяся.Запах-свойственныйотварному картофелюс маслом сливочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,38	10,83	28,21	268,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной 130 г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	193.34|125.67	193.34|125.67	193.34|125.67	193.34|125.67	193.34|125.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	209.45|125.67	209.45|125.67	209.45|125.67	209.45|125.67	209.45|125.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	167.56|125.67	167.56|125.67	167.56|125.67	167.56|125.67	167.56|125.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	179.53|125.67	179.53|125.67	179.53|125.67	179.53|125.67	179.53|125.67
Масло сливочное	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель целыми клубнями или нарезанный крупным кубиком (2,0*2,0)заливают горячей кипяченой водой ,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7 мин. на плите.При отпуске горячий картофель поливают растопленным ,доведенным до кипения маслом сливочным,можно добавить мелконарезанную зелень(1-2гр).

Органолептические показатели:

Внешний вид -поверхность картофеля полита маслом сливочным,форма сохранена.Цвет-белый или светло-желтый.Консистенция-мягкая,слегкаразварившаяся.Запах-свойственныйотварному картофелюс маслом сливочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,83	2,75	15,95	102,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной 100 г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	148.72| 96.67	148.72| 96.67	148.72| 96.67	148.72| 96.67	148.72| 96.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	161.12| 96.67	161.12| 96.67	161.12| 96.67	161.12| 96.67	161.12| 96.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	128.89| 96.67	128.89| 96.67	128.89| 96.67	128.89| 96.67	128.89| 96.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	138.1|96.67	138.1|96.67	138.1|96.67	138.1|96.67	138.1|96.67
Масло сливочное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель целыми клубнями или нарезанный крупным кубиком (2,0*2,0)заливают горячей кипяченой водой ,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7 мин. на плите.При отпуске горячий картофель поливают растопленным ,доведенным до кипения маслом сливочным,можно добавить мелконарезанную зелень(1-2гр).

Органолептические показатели:

Внешний вид -поверхность картофеля полита маслом сливочным,форма сохранена.Цвет-белый или светло-желтый.Консистенция-мягкая,слегкаразварившаяся.Запах-свойственныйотварному картофелюс маслом сливочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,84	2,76	15,94	102,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/3/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной .**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	174.46| 113.4	215.38| 140	215.38| 140	215.38| 140	215.38| 140
Картофель(с 01.03 по 31.08)	189 |113.4	233.33| 140	233.33| 140	233.33| 140	233.33| 140
Картофель(с 01.09 по 31.10)	151.2|113.4	186.67| 140	186.67| 140	186.67| 140	186.67| 140
Картофель(с 01.11 по 31.12)	162 |113.4	200|140	200|140	200|140	200|140
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	5|5	6|6	6|6	6|6	6|6
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель целыми клубнями или нарезанный крупным кубиком (2,0*2,0)заливают горячей кипяченой водой ,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7 мин. на плите.При отпуске горячий картофель поливают растопленным ,доведенным до кипения маслом сливочным,можно добавить мелконарезанную зелень(1-2гр).

Органолептические показатели:

Внешний вид -поверхность картофеля полита маслом сливочным,форма сохранена.Цвет-белый или светло-желтый.Консистенция-мягкая,слегкаразварившаяся.Запах-свойственныйотварному картофелюс маслом сливочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,77	4,41	15,40	116,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая с молоком 100/100**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	133|133	133|133	133|133	133|133	133|133
Греча	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35
Молоко	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду с солью и варят при слабом кипении до полного поглощения воды крупой 10-15 мин, до готовности доводят при слабом нагреве под закрытой крышкой. Молоко кипятят и при отпуске подают отдельно или заливают кашу горячим молоком. Внешний вид-форма зерен сохранена или частично разварена. Цвет -светло-коричневый. Консистенция -мягкая, зерна хорошо набухшие.
Запах-свойственный гречневой каше с молоком, без постороннего. Вкус-характерный гречневой каше с молоком.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,09	1,91	13,11	80,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая с молоком 180г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	119.7|119.7	119.7|119.7	119.7|119.7	119.7|119.7	119.7|119.7
Греча	31.5|31.5	31.5|31.5	31.5|31.5	31.5|31.5	31.5|31.5
Молоко	90|90	90|90	90|90	90|90	90|90
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду с солью и варят при слабом кипении до полного поглощения воды крупой 10-15 мин, до готовности доводят при слабом нагреве под закрытой крышкой. Молоко кипятят и при отпуске подают отдельно или заливают кашу горячим молоком. Внешний вид-форма зерен сохранена или частично разварена. Цвет -светло-коричневый. Консистенция -мягкая, зерна хорошо набухшие.
Запах-свойственный гречневой каше с молоком, без постороннего. Вкус-характерный гречневой каше с молоком.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,09	1,90	13,11	80,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая с молоком 150г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	99.75|99.75	99.75|99.75	99.75|99.75	99.75|99.75	99.75|99.75
Греча	26.25|26.25	26.25|26.25	26.25|26.25	26.25|26.25	26.25|26.25
Молоко	75|75	75|75	75|75	75|75	75|75
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду с солью и варят при слабом кипении до полного поглощения воды крупой 10-15 мин, до готовности доводят при слабом нагреве под закрытой крышкой. Молоко кипятят и при отпуске подают отдельно или заливают кашу горячим молоком. Внешний вид-форма зерен сохранена или частично разварена. Цвет -светло-коричневый. Консистенция -мягкая, зерна хорошо набухшие.
Запах-свойственный гречневой каше с молоком, без постороннего. Вкус-характерный гречневой каше с молоком.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,09	1,90	13,11	80,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая с молоком 120г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	79.8|79.8	79.8|79.8	79.8|79.8	79.8|79.8	79.8|79.8
Греча	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду с солью и варят при слабом кипении до полного поглощения воды крупой 10-15 мин, до готовности доводят при слабом нагреве под закрытой крышкой. Молоко кипятят и при отпуске подают отдельно или заливают кашу горячим молоком. Внешний вид-форма зерен сохранена или частично разварена. Цвет -светло-коричневый. Консистенция -мягкая, зерна хорошо набухшие.
Запах-свойственный гречневой каше с молоком, без постороннего. Вкус-характерный гречневой каше с молоком.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,09	1,90	13,12	80,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка пшенная с творогом 100г**

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	56|56	56|56	56|56	56|56
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Пшено	31|31	31|31	31|31	31|31
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Творог	25.51| 25	25.51| 25	25.51| 25	25.51| 25
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Пшено хорошо промывают и варят в подсоленной воде кашу, охлаждают до 60-70С, добавляют протертый творог, сырые яйца, сахар, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20 мин или варят на пару 30-35 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, полита сливочным маслом.
Цвет-корочки-золотистый, на разрезе-светло-желтый. Консистенция-мягкая, рыхлая, однородная.
Запах-свойственный для пшенной каши с творогом и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный для пшенной каши с творогом и сливочным маслом, сладковатый, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,26	10,76	24,01	248,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка пшенная с творогом 150г**

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	84|84	84|84	84|84	84|84
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Пшено	46.5|46.5	46.5|46.5	46.5|46.5	46.5|46.5
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Творог	38.27| 37.5	38.27| 37.5	38.27| 37.5	38.27| 37.5
Яйцо	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Пшено хорошо промывают и варят в подсоленной воде кашу, охлаждают до 60-70С, добавляют протертый творог, сырые яйца, сахар, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20 мин или варят на пару 30-35 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, полита сливочным маслом.
Цвет-корочки-золотистый, на разрезе-светло-желтый. Консистенция-мягкая, рыхлая, однородная.
Запах-свойственный для пшенной каши с творогом и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный для пшенной каши с творогом и сливочным маслом, сладковатый, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,27	10,76	24,01	248,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка пшенная с творогом 120г**

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	67.2|67.2	67.2|67.2	67.2|67.2	67.2|67.2
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6
Пшено	37.2|37.2	37.2|37.2	37.2|37.2	37.2|37.2
Сахар	6|6	6|6	6|6	6|6
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Творог	30.61| 30	30.61| 30	30.61| 30	30.61| 30
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Пшено хорошо промывают и варят в подсоленной воде кашу, охлаждают до 60-70С, добавляют протертый творог, сырые яйца, сахар, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20 мин или варят на пару 30-35 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, полита сливочным маслом.
Цвет-корочки-золотистый, на разрезе-светло-желтый. Консистенция-мягкая, рыхлая, однородная.
Запах-свойственный для пшенной каши с творогом и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный для пшенной каши с творогом и сливочным маслом, сладковатый, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,27	10,76	24,00	248,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/5/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка пшенная с творогом 80г**

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	44.8|44.8	44.8|44.8	44.8|44.8	44.8|44.8
Масло растительное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4
Пшено	24.8|24.8	24.8|24.8	24.8|24.8	24.8|24.8
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Творог	20.41| 20	20.41| 20	20.41| 20	20.41| 20
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Пшено хорошо промывают и варят в подсоленной воде кашу, охлаждают до 60-70С, добавляют протертый творог, сырые яйца, сахар, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20 мин или варят на пару 30-35 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, полита сливочным маслом.
Цвет-корочки-золотистый, на разрезе-светло-желтый. Консистенция-мягкая, рыхлая, однородная.
Запах-свойственный для пшенной каши с творогом и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный для пшенной каши с творогом и сливочным маслом, сладковатый, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,26	10,76	24,01	248,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яйцо отварное - 40 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яйцо	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**1000**	**1000**	**1000**	**1000**	**1000**	**1000**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца заливают холодной водой и варят 10 мин с момента закипания воды, затем воду сливают и заливают вареные яйца холодной водой для быстрого охлаждения

Органолептические показатели:

Внешний вид - очищенные яйца сохранили форму, без трещин и вылившегося белка.Цвет - белка белый,желтка - желтый; без серо-зеленого налета по поверхности. Консистенция - плотная, упругая. Запах - свойственный вареному яйцу, без постороннего. Вкус - характерный вареному яйцу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,48	0,41	0,03	6,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/6/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яйцо отварное -20 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яйцо	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца заливают холодной водой и варят 10 мин с момента закипания воды, затем воду сливают и заливают вареные яйца холодной водой для быстрого охлаждения

Органолептические показатели:

Внешний вид - очищенные яйца сохранили форму, без трещин и вылившегося белка.Цвет - белка белый,желтка - желтый; без серо-зеленого налета по поверхности. Консистенция - плотная, упругая. Запах - свойственный вареному яйцу, без постороннего. Вкус - характерный вареному яйцу.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,00	10,15	0,70	157,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/6/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яйцо отварное -10 гр.**

Состав	**Ясли**	**Дети**	**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**
Яйцо	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**10**	**10**	**10**	**10**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца заливают холодной водой и варят 10 мин с момента закипания воды, затем воду сливают и заливают вареные яйца холодной водой для быстрого охлаждения

Органолептические показатели:

Внешний вид - очищенные яйца сохранили форму, без трещин и вылившегося белка.Цвет - белка белый,желтка - желтый; без серо-зеленого налета по поверхности. Консистенция - плотная, упругая. Запах - свойственный вареному яйцу, без постороннего. Вкус - характерный вареному яйцу.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,00	10,10	0,70	157,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба отворная 80 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**
Минтай	195.2| 97.6	195.2| 97.6	195.2| 97.6	195.2| 97.6	195.2| 97.6	195.2| 97.6
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин при слабом кипении, снимая пену. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-еуски рыбы сохранили форму. Цвет-серый или светло-оранжевый. Консистенция - мягкая, не крошливая. Запах-свойственный отварной рыбе, без посторонненго. Вкус- характерный отварной рыбе

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
18,24	0,96	0,00	126,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба отворная 70 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**
Минтай	170.8| 85.4	170.8| 85.4	170.8| 85.4	170.8| 85.4	170.8| 85.4	170.8| 85.4
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин при слабом кипении, снимая пену. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-еуски рыбы сохранили форму. Цвет-серый или светло-оранжевый. Консистенция - мягкая, не крошливая. Запах-свойственный отварной рыбе, без посторонненго. Вкус- характерный отварной рыбе

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
18,23	0,97	0,00	126,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба отворная 60 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**
Минтай	146.4| 73.2	146.4| 73.2	146.4| 73.2	146.4| 73.2	146.4| 73.2	146.4| 73.2
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин при слабом кипении, снимая пену. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-еуски рыбы сохранили форму. Цвет-серый или светло-оранжевый. Консистенция - мягкая, не крошливая. Запах-свойственный отварной рыбе, без посторонненго. Вкус- характерный отварной рыбе

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
18,23	0,97	0,00	126,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба отворная 50 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**
Минтай	122| 61	122| 61	122| 61	122| 61	122| 61	122| 61
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин при слабом кипении, снимая пену. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-еуски рыбы сохранили форму. Цвет-серый или светло-оранжевый. Консистенция - мягкая, не крошливая. Запах-свойственный отварной рыбе, без посторонненго. Вкус- характерный отварной рыбе

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
18,24	0,96	0,00	126,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/7/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба отварная 80 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**
Горбуша	139.43| 97.6	139.43| 97.6	139.43| 97.6	139.43| 97.6	139.43| 97.6	139.43| 97.6
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин при слабом кипении, снимая пену. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски рыбы сохранили форму. Цвет-серый или светло-оранжевый. Консистенция - мягкая, не крошливая. Запах-свойственный отварной рыбе, без посторонненго. Вкус- характерный отварной рыбе

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
24,09	7,51	0,00	179,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/7/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба отворная 70 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**
Горбуша	122|122	122|122	122|122	122|122	122|122	122|122
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин при слабом кипении, снимая пену. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-еуски рыбы сохранили форму. Цвет-серый или светло-оранжевый. Консистенция - мягкая, не крошливая. Запах-свойственный отварной рыбе, без посторонненго. Вкус- характерный отварной рыбе

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
34,40	10,74	0,00	256,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/7/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба отворная 60 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**
Горбуша	1045.71| 732	1045.71| 732	104.57| 73.2	104.57| 73.2	104.57| 73.2	104.57| 73.2
Соль	0.77|0.77	0.77|0.77	0.77|0.77	0.77|0.77	0.77|0.77	0.77|0.77

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин при слабом кипении, снимая пену. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-еуски рыбы сохранили форму. Цвет-серый или светло-оранжевый. Консистенция - мягкая, не крошливая. Запах-свойственный отварной рыбе, без посторонненго. Вкус- характерный отварной рыбе

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
240,83	75,15	0,00	1 793,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/7/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба отварная 50 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**
Горбуша	87 |60.9	87 |60.9	87 |60.9	87 |60.9	87 |60.9	87 |60.9
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин при слабом кипении, снимая пену. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-еуски рыбы сохранили форму. Цвет-серый или светло-оранжевый. Консистенция - мягкая, не крошливая. Запах-свойственный отварной рыбе, без посторонненго. Вкус- характерный отварной рыбе

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
24,04	7,50	0,00	179,05

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/7/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба отворная 120 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
Минтай	305 |152.5	305 |152.5	305 |152.5	305 |152.5	305 |152.5	305 |152.5	305 |152.5
Соль	1562.5|1562.5	1562.5|1562.5	1562.5|1562.5	1562.5|1562.5	1562.5|1562.5	1562.5|1562.5	1562.5|1562.5

Выход блюда:	**125**	**125**	**125**	**125**	**125**	**125**	**125**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин при слабом кипении, снимая пену. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-еуски рыбы сохранили форму. Цвет-серый или светло-оранжевый. Консистенция - мягкая, не крошливая. Запах-свойственный отварной рыбе, без посторонненго. Вкус- характерный отварной рыбе

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
18,23	0,97	0,00	126,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины отварное 80 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**
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Мясо	133.33| 128	133.33| 128	133.33| 128	133.33| 128	133.33| 128	133.33| 128	133.33| 128
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий и пленок, кладут в воду (1,5 на 1 кг мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 20-30 мин.добавляют крупную нарезанную морковь, соль и варят до готовности. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 2 куска на порцию, нарезанное мясо заливают бульоном, доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски мяса, нарезанные поперек волокон. Цвет-серый или светло-коричневый. Консистенция-мягкая, сочная, не волокнистая. Запах-свойственный вареному мясу говядиы, без постороннего. Вкус-характерный вареному мясу говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
28,10	22,54	0,85	352,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины отварное 70 гр.**

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
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7
Мясо	116.67| 112	116.67| 112	116.67| 112	116.67| 112	116.67| 112	116.67| 112
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий и пленок, кладут в воду (1,5 на 1 кг мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 20-30 мин.добавляют крупную нарезанную морковь, соль и варят до готовности. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 2 куска на порцию, нарезанное мясо заливают бульоном, доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски мяса, нарезанные поперек волокон. Цвет-серый или светло-коричневый. Консистенция-мягкая, сочная, не волокнистая. Запах-свойственный вареному мясу говядиы, без постороннего. Вкус-характерный вареному мясу говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
28,10	22,54	0,84	352,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины отварное 60 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**
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Мясо	100| 96	100| 96	100| 96	100| 96	100| 96	100| 96	100| 96
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий и пленок, кладут в воду (1,5 на 1 кг мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 20-30 мин.добавляют крупную нарезанную морковь, соль и варят до готовности. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 2 куска на порцию, нарезанное мясо заливают бульоном, доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски мяса, нарезанные поперек волокон. Цвет-серый или светло-коричневый. Консистенция-мягкая, сочная, не волокнистая. Запах-свойственный вареному мясу говядиы, без постороннего. Вкус-характерный вареному мясу говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
28,08	22,55	0,85	352,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины отварное 50 гр.**

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
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5
Мясо	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий и пленок, кладут в воду (1,5 на 1 кг мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 20-30 мин.добавляют крупную нарезанную морковь, соль и варят до готовности. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 2 куска на порцию, нарезанное мясо заливают бульоном, доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски мяса, нарезанные поперек волокон. Цвет-серый или светло-коричневый. Консистенция-мягкая, сочная, не волокнистая. Запах-свойственный вареному мясу говядиы, без постороннего. Вкус-характерный вареному мясу говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
28,10	22,52	0,84	352,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо кур отварное (порци.,без кости) 50 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
Кура	115| 69	115| 69	115| 69	115| 69	115| 69	115| 69	115| 69
Лук	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Отработанные тушки,компактно заправленные,кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг),добавляют ощищенный и нарезанный репчатый лук,соль,доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Оварные тушки кур охлаждают,нарубают на порции,отделяют мякоть от кости,укладывают в сотейник,заливают горячим бульоном и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски одинаковой массы.Цвет-от серо-белого до темно-серого.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный варенному мясу кур,без постороннего.Вкус-характерный варенному мясу кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,64	22,34	1,16	333,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/9/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо кур отварное (порци.,без кости) 80 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
Кура	184 |110.4	184 |110.4	184 |110.4	184 |110.4	184 |110.4	184 |110.4	184 |110.4
Лук	2.86| 2.4	2.86| 2.4	2.86| 2.4	2.86| 2.4	2.86| 2.4	2.86| 2.4	2.86| 2.4
Соль	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Отработанные тушки,компактно заправленные,кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг),добавляют ощищенный и нарезанный репчатый лук,соль,доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Оварные тушки кур охлаждают,нарубают на порции,отделяют мякоть от кости,укладывают в сотейник,заливают горячим бульоном и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски одинаковой массы.Цвет-от серо-белого до темно-серого.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный варенному мясу кур,без постороннего.Вкус-характерный варенному мясу кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,65	22,35	1,16	333,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/9/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо кур отварное (порци.,без кости) 70 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
Кура	161|96.6	161|96.6	161|96.6	161|96.6	161|96.6	161|96.6	161|96.6
Лук	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1
Соль	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Отработанные тушки,компактно заправленные,кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг),добавляют ощищенный и нарезанный репчатый лук,соль,доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Оварные тушки кур охлаждают,нарубают на порции,отделяют мякоть от кости,укладывают в сотейник,заливают горячим бульоном и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски одинаковой массы.Цвет-от серо-белого до темно-серого.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный варенному мясу кур,без постороннего.Вкус-характерный варенному мясу кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,66	22,34	1,17	333,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1/9/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо кур отварное (порци.,без кости) 150 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
Кура	345|207	345|207	345|207	345|207	345|207	345|207
Лук	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5
Соль	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Отработанные тушки,компактно заправленные,кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг),добавляют ощищенный и нарезанный репчатый лук,соль,доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Оварные тушки кур охлаждают,нарубают на порции,отделяют мякоть от кости,укладывают в сотейник,заливают горячим бульоном и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски одинаковой массы.Цвет-от серо-белого до темно-серого.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный варенному мясу кур,без постороннего.Вкус-характерный варенному мясу кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,65	22,35	1,17	333,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с растительным маслом 60 гр.**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	72|54	72|54	72|54	72|54	72|54
Морковь(с 01.08 по 31.12)	67.5| 54	67.5| 54	67.5| 54	67.5| 54	67.5| 54
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Морковь моют, очищают от кожицы , промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый. Консистенция -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежей моркови с маслом растительным.Вкус характерный свежей моркови и маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,17	6,75	13,35	109,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с растительным маслом 50 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**
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	60|45	60|45	60|45	60|45
Морковь(с 01.08 по 31.12)	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Сахар	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Морковь моют, очищают от кожицы , промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый. Консистенция -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежей моркови с маслом растительным.Вкус характерный свежей моркови и маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,18	6,76	13,38	109,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с растительным маслом 40 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**
Масло растительное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Морковь(с 01.01 по 31.07)	48|36	48|36	48|36	48|36
Морковь(с 01.08 по 31.12)	45|36	45|36	45|36	45|36
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Морковь моют, очищают от кожицы , промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый. Консистенция -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежей моркови с маслом растительным.Вкус характерный свежей моркови и маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,18	6,75	13,38	109,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с растительным маслом 30 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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	36|27	36|27	36|27	36|27
Морковь(с 01.08 по 31.12)	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27
Сахар	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Морковь моют, очищают от кожицы , промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый. Консистенция -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежей моркови с маслом растительным.Вкус характерный свежей моркови и маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,17	6,77	13,37	109,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай 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	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Сахар	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
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:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., после чего доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с завркой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет- светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	4,54	18,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай 180 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	180|180	180|180	180|180	180|180	180|180	180|180
Сахар	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
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
Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., после чего доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с завркой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет- светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	4,54	18,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай 150 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Чай	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., после чего доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с завркой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет- светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	4,54	18,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай 100 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**
Вода	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Чай	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., после чего доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с завркой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет- светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	4,54	18,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом 60 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
Дрожжи	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Масло растительное	3.43|3.43	3.43|3.43	3.43|3.43	3.43|3.43
Масло сливочное	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Молоко	6.34|6.34	6.34|6.34	6.34|6.34	6.34|6.34
Мука	25.71|25.71	25.71|25.71	25.71|25.71	25.71|25.71
Сахар	3.26|3.26	3.26|3.26	3.26|3.26	3.26|3.26
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Творог	28.28|27.94	28.28|27.94	28.28|27.94	28.28|27.94
Яйцо	0.08571|0.08571	0.08571|0.08571	0.08571|0.08571	0.08571|0.08571

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для приготовления фарша в протертый творог добовляют смесь яйца, сахар, муку и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-белый с кремовым оттенком.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,03	14,90	34,47	353,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом 80 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**
Дрожжи	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло растительное	4.57|4.57	4.57|4.57	4.57|4.57	4.57|4.57
Масло сливочное	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Молоко	8.45|8.45	8.45|8.45	8.45|8.45	8.45|8.45
Мука	34.28|34.28	34.28|34.28	34.28|34.28	34.28|34.28
Сахар	4.35|4.35	4.35|4.35	4.35|4.35	4.35|4.35
Соль	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45
Творог	37.7|37.25	37.7|37.25	37.7|37.25	37.7|37.25
Яйцо	0.11428|0.11428	0.11428|0.11428	0.11428|0.11428	0.11428|0.11428

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для приготовления фарша в протертый творог добовляют смесь яйца, сахар, муку и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-белый с кремовым оттенком.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,04	14,88	34,49	353,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом 90 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
Дрожжи	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Масло растительное	5.14|5.14	5.14|5.14	5.14|5.14	5.14|5.14
Масло сливочное	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Молоко	9.51|9.51	9.51|9.51	9.51|9.51	9.51|9.51
Мука	38.57|38.57	38.57|38.57	38.57|38.57	38.57|38.57
Сахар	4.89|4.89	4.89|4.89	4.89|4.89	4.89|4.89
Соль	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51
Творог	42.42|41.91	42.42|41.91	42.42|41.91	42.42|41.91
Яйцо	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для приготовления фарша в протертый творог добовляют смесь яйца, сахар, муку и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-белый с кремовым оттенком.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,03	14,89	34,48	353,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник домашний со сметаной 200гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	140|140	140|140	140|140	140|140	140|140	140|140
Капуста	20|16	20|16	20|16	20|16	20|16	20|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Огурцы конс	13.33| 12	13.33| 12	13.33| 12	13.33| 12	13.33| 12	13.33| 12
Сметана	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

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Очищенный картофель нарезают дольками, капусту соломкой. В кипящую воду кладут последовательно нарезанный картофель, капусту и варят 10-15 мин, затем добавляют припущенные овощи, огурцы, за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет овощей свойственный набору продуктов. Консистенция овощей мягкая, огурцов слегка хрустящая, соотношение жидкой и плотной. Запах свойственный вареным и припущенным овощам, без постороннего. Вкус характерный вареным и припущенным овощам, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,92	2,32	6,36	53,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник домашний со сметаной 250гр**

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	175|175	175|175	175|175	175|175	175|175
Капуста	25|20	25|20	25|20	25|20	25|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	125| 75	125| 75	125| 75	125| 75	125| 75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	100| 75	100| 75	100| 75	100| 75	100| 75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Огурцы конс	16.67| 15	16.67| 15	16.67| 15	16.67| 15	16.67| 15
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
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 нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Очищенный картофель нарезают дольками, капусту соломкой. В кипящую воду кладут последовательно нарезанный картофель, капусту и варят 10-15 мин, затем добавляют припущенные овощи, огурцы, за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет овощей свойственный набору продуктов. Консистенция овощей мягкая, огурцов слегка хрустящая, соотношение жидкой и плотной. Запах свойственный вареным и припущенным овощам, без постороннего. Вкус характерный вареным и припущенным овощам, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,91	2,32	6,36	53,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник домашний со сметаной 180гр**

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	126|126	126|126	126|126	126|126	126|126
Капуста	18 |14.4	18 |14.4	18 |14.4	18 |14.4	18 |14.4
Картофель(с 01.01 по 28.02)	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54
Картофель(с 01.03 по 31.08)	90|54	90|54	90|54	90|54	90|54
Картофель(с 01.09 по 31.10)	72|54	72|54	72|54	72|54	72|54
Картофель(с 01.11 по 31.12)	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54
Лук	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Огурцы конс	12 |10.8	12 |10.8	12 |10.8	12 |10.8	12 |10.8
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Очищенный картофель нарезают дольками, капусту соломкой. В кипящую воду кладут последовательно нарезанный картофель, капусту и варят 10-15 мин, затем добавляют припущенные овощи, огурцы, за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет овощей свойственный набору продуктов. Консистенция овощей мягкая, огурцов слегка хрустящая, соотношение жидкой и плотной. Запах свойственный вареным и припущенным овощам, без постороннего. Вкус характерный вареным и припущенным овощам, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,91	2,32	6,36	53,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник домашний со сметаной 150гр**

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	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Капуста	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	75|45	75|45	75|45	75|45
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Огурцы конс	10| 9	10| 9	10| 9	10| 9	10| 9
Сметана	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Очищенный картофель нарезают дольками, капусту соломкой. В кипящую воду кладут последовательно нарезанный картофель, капусту и варят 10-15 мин, затем добавляют припущенные овощи, огурцы, за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет овощей свойственный набору продуктов. Консистенция овощей мягкая, огурцов слегка хрустящая, соотношение жидкой и плотной. Запах свойственный вареным и припущенным овощам, без постороннего. Вкус характерный вареным и припущенным овощам, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,91	2,33	6,36	53,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная 150г**

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**
Вода	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Масло сливочное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	170 |127.5	170 |127.5	170 |127.5	170 |127.5	170 |127.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	159.38| 127.5	159.38| 127.5	159.38| 127.5	159.38| 127.5	159.38| 127.5
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сметана	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают кубиком (1,0*1,0см),припускают с добовлением воды(20%к массе)и сливочного масла .Для соуса мукупассеруют (подсушивают в жарочном шкафудо светло-кремового цвета),разводят горячей кипяченой водой и варят 10-15мин.затемдобавляют сметану ,соль,сахар

Органолептические показатели:

Внешний вид -морковь в соусе,форма нарезки моркови сохранена.Цвет моркови оранжевый,соуса -кремовый.Консистенция -моркови-мягкая,соуса-средней густаты.Запах свойственный вареной моркови,сметанного соуса,без постороннего.Вкус-характерный вареной моркови и сметанного соуса.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,40	4,61	10,46	90,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная 180г**

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**
Вода	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Масло сливочное	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Морковь(с 01.01 по 31.07)	204|153	204|153	204|153	204|153	204|153
Морковь(с 01.08 по 31.12)	191.25| 153	191.25| 153	191.25| 153	191.25| 153	191.25| 153
Мука	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Сметана	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают кубиком (1,0*1,0см),припускают с добовлением воды(20%к массе)и сливочного масла .Для соуса мукупассеруют (подсушивают в жарочном шкафудо светло-кремового цвета),разводят горячей кипяченой водой и варят 10-15мин.затемдобавляют сметану ,соль,сахар

Органолептические показатели:

Внешний вид -морковь в соусе,форма нарезки моркови сохранена.Цвет моркови оранжевый,соуса -кремовый.Консистенция -моркови-мягкая,соуса-средней густаты.Запах свойственный вареной моркови,сметанного соуса,без постороннего.Вкус-характерный вареной моркови и сметанного соуса.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,39	4,60	10,47	90,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная 130г**

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**
Вода	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Масло сливочное	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	147.33| 110.5	147.33| 110.5	147.33| 110.5	147.33| 110.5	147.33| 110.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	138.13| 110.5	138.13| 110.5	138.13| 110.5	138.13| 110.5	138.13| 110.5
Мука	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Сахар	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Сметана	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают кубиком (1,0*1,0см),припускают с добовлением воды(20%к массе)и сливочного масла .Для соуса мукупассеруют (подсушивают в жарочном шкафудо светло-кремового цвета),разводят горячей кипяченой водой и варят 10-15мин.затемдобавляют сметану ,соль,сахар

Органолептические показатели:

Внешний вид -морковь в соусе,форма нарезки моркови сохранена.Цвет моркови оранжевый,соуса -кремовый.Консистенция -моркови-мягкая,соуса-средней густаты.Запах свойственный вареной моркови,сметанного соуса,без постороннего.Вкус-характерный вареной моркови и сметанного соуса.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,39	4,61	10,47	90,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная 100г**

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**
Вода	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	113.33| 85	113.33| 85	113.33| 85	113.33| 85	113.33| 85
Морковь(с 01.08 по 31.12)	106.25| 85	106.25| 85	106.25| 85	106.25| 85	106.25| 85
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают кубиком (1,0*1,0см),припускают с добовлением воды(20%к массе)и сливочного масла .Для соуса мукупассеруют (подсушивают в жарочном шкафудо светло-кремового цвета),разводят горячей кипяченой водой и варят 10-15мин.затемдобавляют сметану ,соль,сахар

Органолептические показатели:

Внешний вид -морковь в соусе,форма нарезки моркови сохранена.Цвет моркови оранжевый,соуса -кремовый.Консистенция -моркови-мягкая,соуса-средней густаты.Запах свойственный вареной моркови,сметанного соуса,без постороннего.Вкус-характерный вареной моркови и сметанного соуса.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,39	4,60	10,48	90,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша перловая вязкая с маслом сливочным 200г**

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	67|67	67|67	67|67	67|67
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	97|97	97|97	97|97	97|97
Перловка	45|45	45|45	45|45	45|45
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Перловую крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду, варят 30 мин, воду сливают и снова заливают кипящей водой по рецептуре и варят до размягчения при слабом кипении 50-60 мин, затем добавляют соль, сахар, кипящее молоко и варят 5-10 мин до загустения. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-сероватый. Консистенция-зерна крупы полностью набухшие, мягкие. Запах-свойственный молочной перловой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной перловой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,25	3,04	19,45	124,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша перловая вязкая с маслом сливочным 180г**

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	60.3|60.3	60.3|60.3	60.3|60.3	60.3|60.3
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	87.3|87.3	87.3|87.3	87.3|87.3	87.3|87.3
Перловка	40.5|40.5	40.5|40.5	40.5|40.5	40.5|40.5
Сахар	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Перловую крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду, варят 30 мин, воду сливают и снова заливают кипящей водой по рецептуре и варят до размягчения при слабом кипении 50-60 мин, затем добавляют соль, сахар, кипящее молоко и варят 5-10 мин до загустения. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-сероватый. Консистенция-зерна крупы полностью набухшие, мягкие. Запах-свойственный молочной перловой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной перловой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,26	3,03	19,45	124,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша перловая вязкая с маслом сливочным 150г**

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	50.25|50.25	50.25|50.25	50.25|50.25	50.25|50.25
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	72.75|72.75	72.75|72.75	72.75|72.75	72.75|72.75
Перловка	33.75|33.75	33.75|33.75	33.75|33.75	33.75|33.75
Сахар	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Перловую крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду, варят 30 мин, воду сливают и снова заливают кипящей водой по рецептуре и варят до размягчения при слабом кипении 50-60 мин, затем добавляют соль, сахар, кипящее молоко и варят 5-10 мин до загустения. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-сероватый. Консистенция-зерна крупы полностью набухшие, мягкие. Запах-свойственный молочной перловой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной перловой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,25	3,04	19,45	124,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша перловая вязкая с маслом сливочным 120г**

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	40.2|40.2	40.2|40.2	40.2|40.2	40.2|40.2
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	58.2|58.2	58.2|58.2	58.2|58.2	58.2|58.2
Перловка	27|27	27|27	27|27	27|27
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Перловую крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду, варят 30 мин, воду сливают и снова заливают кипящей водой по рецептуре и варят до размягчения при слабом кипении 50-60 мин, затем добавляют соль, сахар, кипящее молоко и варят 5-10 мин до загустения. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-сероватый. Консистенция-зерна крупы полностью набухшие, мягкие. Запах-свойственный молочной перловой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной перловой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,25	3,03	19,45	124,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога (вариант2) 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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Мука	8|8	8|8	8|8	8|8
Сахар	8|8	8|8	8|8	8|8
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Сухари панировочные	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	91.84| 90	91.84| 90	91.84| 90	91.84| 90
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют просеянную муку,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют.При отпуске нарезанную на порционные куски запеканку поливают сметаной,доведенной до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин,полита сметаной.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,45	17,43	16,11	306,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кнели рыбные паровые 80 гр.**

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**
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Минтай	128| 64	128| 64	128| 64	128| 64	128| 64	128| 64
Молоко	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Для приготовления молочного соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета). растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и проваривают 10 мин. В рыбный фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, соль и повторно измельчают через мясорубку. Затем в рыбный фарш, постепенно взбивая, вводят взбитые белки яиц(кусочек хорошо взбитой массы не тонет в горячей воде).Подготовленную массу порционируют, формируют кнели в виде шариков(разделывают двумя столовыми ложками или из кондитерского мешка), выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и припускают с добавлением воды (20% к массе) 10-15 мин.или варят на пару 15-20 мин. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид- формы шариков сохранена, поверхность без трещин. Цвет-светло-серый. Консистенция-однородная,пышная,сочная. Запах-свойственный вареной рыбе с молочным соусом, без постороннего. Вкус-характерный вареной рыбе с молочным соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,04	7,64	4,56	183,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кнели рыбные паровые 70 гр.**

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**
Масло сливочное	5.3|5.3	5.3|5.3	5.3|5.3	5.3|5.3	5.3|5.3	5.3|5.3
Минтай	112| 56	112| 56	112| 56	112| 56	112| 56	112| 56
Молоко	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Яйцо	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Для приготовления молочного соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета). растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и проваривают 10 мин. В рыбный фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, соль и повторно измельчают через мясорубку. Затем в рыбный фарш, постепенно взбивая, вводят взбитые белки яиц(кусочек хорошо взбитой массы не тонет в горячей воде).Подготовленную массу порционируют, формируют кнели в виде шариков(разделывают двумя столовыми ложками или из кондитерского мешка), выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и припускают с добавлением воды (20% к массе) 10-15 мин.или варят на пару 15-20 мин. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид- формы шариков сохранена, поверхность без трещин. Цвет-светло-серый. Консистенция-однородная,пышная,сочная. Запах-свойственный вареной рыбе с молочным соусом, без постороннего. Вкус-характерный вареной рыбе с молочным соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,01	7,66	4,57	183,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кнели рыбные паровые 60 гр.**

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**
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Минтай	96|48	96|48	96|48	96|48	96|48	96|48
Молоко	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Яйцо	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Для приготовления молочного соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета). растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и проваривают 10 мин. В рыбный фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, соль и повторно измельчают через мясорубку. Затем в рыбный фарш, постепенно взбивая, вводят взбитые белки яиц(кусочек хорошо взбитой массы не тонет в горячей воде).Подготовленную массу порционируют, формируют кнели в виде шариков(разделывают двумя столовыми ложками или из кондитерского мешка), выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и припускают с добавлением воды (20% к массе) 10-15 мин.или варят на пару 15-20 мин. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид- формы шариков сохранена, поверхность без трещин. Цвет-светло-серый. Консистенция-однородная,пышная,сочная. Запах-свойственный вареной рыбе с молочным соусом, без постороннего. Вкус-характерный вареной рыбе с молочным соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,02	7,62	4,57	183,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кнели рыбные паровые 50 гр.**

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**
Масло сливочное	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8
Минтай	80|40	80|40	80|40	80|40	80|40	80|40
Молоко	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Яйцо	0.07813|0.07813	0.07813|0.07813	0.07813|0.07813	0.07813|0.07813	0.07813|0.07813	0.07813|0.07813

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Для приготовления молочного соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета). растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и проваривают 10 мин. В рыбный фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, соль и повторно измельчают через мясорубку. Затем в рыбный фарш, постепенно взбивая, вводят взбитые белки яиц(кусочек хорошо взбитой массы не тонет в горячей воде).Подготовленную массу порционируют, формируют кнели в виде шариков(разделывают двумя столовыми ложками или из кондитерского мешка), выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и припускают с добавлением воды (20% к массе) 10-15 мин.или варят на пару 15-20 мин. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид- формы шариков сохранена, поверхность без трещин. Цвет-светло-серый. Консистенция-однородная,пышная,сочная. Запах-свойственный вареной рыбе с молочным соусом, без постороннего. Вкус-характерный вареной рыбе с молочным соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,02	7,70	4,56	183,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печень в молочном соусе 120 гр.**

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**
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Мука	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Печень	100| 83	100| 83	100| 83	100| 83	100| 83
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Печень размораживают,зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр., обжаривают до полуготовнсти, заливают молочным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жароном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения.Внешний вид-брусочки печени в соусе. Цвет-печени-коричневый, соуса- кремовый. Консистенция-печени-мягкая, соуса-однородная.Запах-свойственный для жареной печени с соусос молочным, бех постороннего.Вкус- характерный для жареной печени с соусом молочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,05	7,93	5,34	163,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печень в молочном соусе 100 гр.**

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**
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Масло сливочное	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67
Молоко	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Печень	83.34|69.17	83.34|69.17	83.34|69.17	83.34|69.17	83.34|69.17
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Печень размораживают,зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр., обжаривают до полуготовнсти, заливают молочным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жароном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения.Внешний вид-брусочки печени в соусе. Цвет-печени-коричневый, соуса- кремовый. Консистенция-печени-мягкая, соуса-однородная.Запах-свойственный для жареной печени с соусос молочным, бех постороннего.Вкус- характерный для жареной печени с соусом молочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,05	7,92	5,34	163,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печень в молочном соусе 80 гр.**

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**
Масло растительное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Масло сливочное	1.34|1.34	1.34|1.34	1.34|1.34	1.34|1.34	1.34|1.34	1.34|1.34
Молоко	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Печень	66.67|55.34	66.67|55.34	66.67|55.34	66.67|55.34	66.67|55.34	66.67|55.34
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Печень размораживают,зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр., обжаривают до полуготовнсти, заливают молочным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жароном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения.Внешний вид-брусочки печени в соусе. Цвет-печени-коричневый, соуса- кремовый. Консистенция-печени-мягкая, соуса-однородная.Запах-свойственный для жареной печени с соусос молочным, бех постороннего.Вкус- характерный для жареной печени с соусом молочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,05	7,93	5,34	163,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.10/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печень в молочном соусе 150 гр.**

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**
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Масло сливочное	2.51|2.51	2.51|2.51	2.51|2.51	2.51|2.51	2.51|2.51
Молоко	75|75	75|75	75|75	75|75	75|75
Мука	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Печень	125.06| 103.8	125.06| 103.8	125.06| 103.8	125.06| 103.8	125.06| 103.8
Соль	0.64|0.64	0.64|0.64	0.64|0.64	0.64|0.64	0.64|0.64

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Печень размораживают,зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр., обжаривают до полуготовнсти, заливают молочным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жароном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения.Внешний вид-брусочки печени в соусе. Цвет-печени-коричневый, соуса- кремовый. Консистенция-печени-мягкая, соуса-однородная.Запах-свойственный для жареной печени с соусос молочным, бех постороннего.Вкус- характерный для жареной печени с соусом молочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,05	7,93	5,34	163,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.100

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковное пюре 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**
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	25 |23.75	25 |23.75	25 |23.75	25 |23.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	117.33| 88	117.33| 88	117.33| 88	117.33| 88
Морковь(с 01.08 по 31.12)	110| 88	110| 88	110| 88	110| 88

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Морковь нарезают дольками, заливают небольшим количеством кипящей воды, припускают до готовности при закрытой крышке без соли, протирают, добавляют растопленное сливочное масло, соль, сахар, горячее молоко и доводят до кипения, проваривают 5 минут. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Пюре уложено на тарелку горкой. Вкус и запах - в меру соленый, нежный, с ароматом молока и масла сливочного. Не допускается заапах подгоревшего молока. Цвет оранжевый. Консистенция средней густоты, пышная, однородная, без кусков не протертой моркови.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,72	2,93	8,49	66,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.100-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковное пюре 150 гр**

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
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	37.51|35.63	37.51|35.63	37.51|35.63	37.51|35.63	37.51|35.63	37.51|35.63
Морковь(с 01.01 по 31.07)	176|132	176|132	176|132	176|132	176|132	176|132
Морковь(с 01.08 по 31.12)	165|132	165|132	165|132	165|132	165|132	165|132

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Морковь нарезают дольками, заливают небольшим количеством кипящей воды, припускают до готовности при закрытой крышке без соли, протирают, добавляют растопленное сливочное масло, соль, сахар, горячее молоко и доводят до кипения, проваривают 5 минут. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Пюре уложено на тарелку горкой. Вкус и запах - в меру соленый, нежный, с ароматом молока и масла сливочного. Не допускается заапах подгоревшего молока. Цвет оранжевый. Консистенция средней густоты, пышная, однородная, без кусков не протертой моркови.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,71	2,93	8,48	66,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1000

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Списание продуктов**

Состав	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю
	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**
Геркулес	100|100	100|100	100|100
Горох	100|100	100|100	100|100
Греча	100|100	100|100	100|100
Крахмал	100|100	100|100	100|100
Курага	100|100	100|100	100|100
Лапша	100|100	100|100	100|100
Лук	100|100	100|100	100|100
Молоко	100|100	100|100	100|100
Морковь(с 01.01 по 31.07)	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80
Морковь(с 01.08 по 31.12)	100| 80	100| 80	100| 80
Мука	100|100	100|100	100|100
Огурцы конс	100|100	100|100	100|100
Перловка	100|100	100|100	100|100
Рыбные консервы	100|100	100|100	100|100
Сахар	100|100	100|100	100|100
Свекла(с 01.01 по 31.07)	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80
Свекла(с 01.08 по 31.12)	100| 80	100| 80	100| 80
Соль	100|100	100|100	100|100
Творог	100|100	100|100	100|100
Томатная паста	100|100	100|100	100|100
Тушенка	100|100	100|100	100|100
Фасоль	100|100	100|100	100|100
Чернослив	100|100	100|100	100|100

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
145,14	59,36	778,10	3 946,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.101

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с мясом**

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	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	80|52	107.69| 70	107.69| 70	107.69| 70	107.69| 70
Картофель(с 01.03 по 31.08)	86.67| 52	116.67| 70	116.67| 70	116.67| 70	116.67| 70
Картофель(с 01.09 по 31.10)	69.33| 52	93.33| 70	93.33| 70	93.33| 70	93.33| 70
Картофель(с 01.11 по 31.12)	74.29| 52	100| 70	100| 70	100| 70	100| 70
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10.7|10.7
Лук зеленый	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
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
Мясо	15 |14.4	20 |19.2	20 |19.2	20 |19.2	20 |19.2
Петрушка зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную с растительным маслом морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук. Варят до готовности. Добавляют соль, сметану, зелень и доводят до кипения. Отварное мясо,нарезанное на кусочки ,раскладывают по тарелкам.Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности светло - желтый. Бульон прозрачный, овощи должны сохранять форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и аромат свежесваренного мяса и овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,50	3,45	6,72	73,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.101-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный**

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	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	80|52	107.69| 70	107.69| 70	107.69| 70	107.69| 70
Картофель(с 01.03 по 31.08)	86.67| 52	116.67| 70	116.67| 70	116.67| 70	116.67| 70
Картофель(с 01.09 по 31.10)	69.33| 52	93.33| 70	93.33| 70	93.33| 70	93.33| 70
Картофель(с 01.11 по 31.12)	74.29| 52	100| 70	100| 70	100| 70	100| 70
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10.7|10.7
Лук зеленый	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
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	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий воду (бульон) кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную с растительным маслом морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук. Варят до готовности. Добавляют соль, сметану, зелень и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности светло - желтый. Бульон прозрачный, овощи должны сохранять форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и аромат свежесваренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,80	2,10	6,61	51,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.101/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с мясом 250гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	175|175	175|175	175|175	175|175
Картофель(с 01.01 по 28.02)	134.62| 87.5	134.62| 87.5	134.62| 87.5	134.62| 87.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	145.83| 87.5	145.83| 87.5	145.83| 87.5	145.83| 87.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	116.67| 87.5	116.67| 87.5	116.67| 87.5	116.67| 87.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	125|87.5	125|87.5	125|87.5	125|87.5
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	13.38|13.38
Лук зеленый	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Масло сливочное	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мясо	25|24	25|24	25|24	25|24
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную с растительным маслом морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук. Варят до готовности. Добавляют соль, сметану, зелень и доводят до кипения. Отварное мясо,нарезанное на кусочки ,раскладывают по тарелкам.Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности светло - желтый. Бульон прозрачный, овощи должны сохранять форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и аромат свежесваренного мяса и овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,50	3,45	6,72	73,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.102

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник с мясом 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**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	36.92| 24	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32
Картофель(с 01.03 по 31.08)	40|24	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32
Картофель(с 01.09 по 31.10)	32|24	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Картофель(с 01.11 по 31.12)	34.29| 24	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32
Лук	8 |6.72	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24
Лук зеленый	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
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
Мясо	13 |11.83	18 |16.38	18 |16.38	18 |16.38	18 |16.38
Петрушка зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Сахар	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	50.67| 38	68|51	68|51	68|51	68|51
Свекла(с 01.08 по 31.12)	47.5| 38	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Томатная паста	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Укроп зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

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 бульона. В кипящий бульон с мясом закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованный томат - пюре, 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 блестки 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
2,35	3,21	6,98	68,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.103

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с творогом**

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**
Ванилин	0.07|0.07	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Дрожжи	0.3|0.3	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко	14|14	20|20	20|20	20|20
Мука	30|30	37|37	37|37	40|40
Сахар	5|5	6|6	6|6	6|6
Творог	20|20	35|35	35|35	35|35
Яйцо	0.05|0.05	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**60**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто выкладывают на посыпанный мукой стол, отрезают от него кусок 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 46 гр. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубления, которое заполняют начинкой по 30 гр. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут.

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,63	10,75	41,53	335,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.103/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с творогом**

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**
Дрожжи	0.3|0.3	0.36|0.36	0.36|0.36	0.36|0.36
Масло растительное	1|1	1.78|1.78	1.78|1.78	1.78|1.78
Масло сливочное	2|2	4.44|4.44	4.44|4.44	4.44|4.44
Молоко	14|14	17.78|17.78	17.78|17.78	17.78|17.78
Мука	30|30	32.89|32.89	32.89|32.89	35.56|35.56
Сахар	5|5	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Творог	20|20	31.11|31.11	31.11|31.11	31.11|31.11
Яйцо	0.05|0.05	0.06667|0.06667	0.06667|0.06667	0.06667|0.06667

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто выкладывают на посыпанный мукой стол, отрезают от него кусок 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 46 гр. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубления, которое заполняют начинкой по 30 гр. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут.

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,63	10,75	41,53	335,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.103/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с творогом 70 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**
Дрожжи	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Масло растительное	1.56|1.56	1.56|1.56	1.56|1.56	1.56|1.56
Масло сливочное	3.89|3.89	3.89|3.89	3.89|3.89	3.89|3.89
Молоко	15.56|15.56	15.56|15.56	15.56|15.56	15.56|15.56
Мука	30|30	30|30	30|30	30|30
Сахар	4.66|4.66	4.66|4.66	4.66|4.66	4.66|4.66
Творог	27.22|27.22	27.22|27.22	27.22|27.22	27.22|27.22
Яйцо	0.05834|0.05834	0.05834|0.05834	0.05834|0.05834	0.05834|0.05834

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто выкладывают на посыпанный мукой стол, отрезают от него кусок 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 46 гр. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубления, которое заполняют начинкой по 30 гр. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут.

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый, с ароматом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,73	13,64	35,66	339,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.104

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из говядины с рисом "Ёжики"**

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	20 |16.8	27 |22.68	27.43|23.04	27.43|23.04	27.43|23.04
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2.29|2.29	2.29|2.29	2.29|2.29
Молоко	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Мясо	50 |45.5	66 |60.06	66 |60.06	66 |60.06	66 |60.06
Рис	4|4	6|6	5.71|5.71	5.71|5.71	5.71|5.71
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделывают в виде шариков по две штуки на порцию (по 42 г). Шарики заливают соусом и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200*С до готовности. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились и гарниром. Температура подачи 65*С.

Органолептические показатели:

Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, вкус в меру соленый, Без посторонних привкусов и запахов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,26	13,54	7,25	227,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.105

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки мясо-овощные**

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**
Капуста	23|23	31|31	31|31	31|31	31|31	31|31
Картофель(с 01.01 по 28.02)	13.85| 9	18.46| 12	18.46| 12	18.46| 12	18.46| 12	18.46| 12
Картофель(с 01.03 по 31.08)	15| 9	20|12	20|12	20|12	20|12	20|12
Картофель(с 01.09 по 31.10)	12| 9	16|12	16|12	16|12	16|12	16|12
Картофель(с 01.11 по 31.12)	12.86| 9	17.14| 12	17.14| 12	17.14| 12	17.14| 12	17.14| 12
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	5.33| 4	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	5|4	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	38 |34.58	50 |45.5	50 |45.5	50 |45.5	50 |45.5	50 |45.5

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Капусту (шашками) припускают до полуготовности, отжимают, охлаждают. Морковь, картофель варят до полуготовности. Мясо пропускают через мясорубку, добавляют соль, соединяют с овощами и пропускают вновь через мясорубку. Массу хорошо вымешивают. Из нее разделывают биточки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Органолептические показатели:

Срок реализации 2 часа. Внешний вид: кругло - приплюснутой формы. Цвет: серый. Консистенция: оболочки - зажарена, начинка - сочная, мягкая. Вкус и запах: мяса в сочетании с овощами.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,46	10,36	8,59	187,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.106

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей на курином бульоне**

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**
Бульон	113|113	150|150	150|150	150|150	150|150
Зеленый горошек	7 |4.48	9 |5.76	9.2|5.89	9.2|5.89	9.2|5.89
Капуста	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
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	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Укроп зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15мин., добавляют зеленый горошек, соль. За 3 мин. до готовности вводят сметану, зелень, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно ораньжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежых овощей, зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,76	0,69	4,88	29,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.106-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей на курином бульоне 250гр.**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Зеленый горошек	11.25| 7.2	11.5|7.36	11.5|7.36	11.5|7.36
Капуста	20|20	20|20	20|20	20|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Укроп зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15мин., добавляют зеленый горошек, соль. За 3 мин. до готовности вводят сметану, зелень, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно ораньжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,76	0,54	4,86	27,71

Утверждаю

Технологическая карта № 7.106-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей с мясом куры 250гр.**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Зеленый горошек	11.25| 7.2	11.5|7.36	11.5|7.36	11.5|7.36
Капуста	20|20	20|20	20|20	20|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Укроп зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Филе птицы	40 |36.8	40 |36.8	40 |36.8	40 |36.8

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15мин., добавляют зеленый горошек, соль. За 3 мин. до готовности вводят зелень, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно ораньжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежых овощей, зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,71	1,48	4,86	49,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.106-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей с мясом куры со сметаной 150гр.**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Бульон	113|113
Зеленый горошек	7 |4.48
Капуста	12|12
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30
Лук	8 |6.72
Масло растительное	1.8|1.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Петрушка зелень	1.5|1.5
Сметана	5|5
Укроп зелень	1.5|1.5
Филе птицы	24 |22.08

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15мин., добавляют зеленый горошек, соль. За 3 мин. до готовности вводят сметану,зелень, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно ораньжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,79	2,07	4,98	56,90

Утверждаю

Технологическая карта № 7.106-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей с мясом куры со сметаной 250гр.**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Зеленый горошек	11.25| 7.2	11.5|7.36	11.5|7.36	11.5|7.36
Капуста	20|20	20|20	20|20	20|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Сметана	10|10	10|10	10|10	10|10
Укроп зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Филе птицы	40 |36.8	40 |36.8	40 |36.8	40 |36.8

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15мин., добавляют зеленый горошек, соль. За 3 мин. до готовности вводят сметану, зелень, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно ораньжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежых овощей, зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,81	2,18	4,98	58,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.107

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный 30 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5
Мука	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Сахар	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Теплым молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Добавляют сахар, соль, процеживают и заправляют соусом мясные, рыбные блюда для запекания в духовом шкафу.

Органолептические показатели:

Консистенция жидкой сметаны, без комков заварившейся муки. Цвет белый, вкус молочный. Не допускается вкус пригорелого молока.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,00	5,17	8,20	100,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.108

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы рубленые**

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	3.2|3.2	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Лук	32 |19.89	39.99|24.86	39.99|24.86	39.99|24.86	39.99|24.86	39.99|24.86
Масло растительное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	10|10	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Мука	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Мясо	48 |43.68	60 |54.6	60 |54.6	60 |54.6	60 |54.6	60 |54.6
Хлеб пшеничный	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Яйцо	0.26|0.26	0.325|0.325	0.325|0.325	0.325|0.325	0.325|0.325	0.325|0.325

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Подготовленную котлетную массу формуют в виде лепешки толщиной 1 см., на середину которой кладут фарш(измельченный пассерованный лук, рубленное вареное яйцо). После этого края лепешки соединяют, панируют в муке придавая изделию овально- приплюснутую форму и жарят с обеих сторон.

Органолептические показатели:

Срок реализации 2 часа.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,97	13,01	10,70	232,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.109

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из моркови с изюмом**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Изюм	4|4	7|7	7|7	7|7	7|7
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	32|24	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Морковь(с 01.08 по 31.12)	30|24	50|40	50|40	50|40	50|40
Сахар	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Подготовленную морковь натирают на терке, изюм перебирают, моют в воде и заливают водой, оставляют для набухания, затем воду сливают; морковь смешивают с изюмом. Салат укладывают, сверху посыпают сахаром. Срок реализации 2 часа в незаправленном виде при t +2 С,+4 С.

Органолептические показатели:

Салат уложен, сверху посыпан сахаром; цвет оранжевый; консистенция моркови -хрустящая,салата-сочная; вкус и запах: моркови, сахара, изюма.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,27	3,40	20,40	104,73

Утверждаю

Технологическая карта № 7.109/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из моркови с изюмом 60 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Изюм	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	64|48	64|48	64|48
Морковь(с 01.08 по 31.12)	60|48	60|48	60|48
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Подготовленную морковь натирают на терке ,изюм перебирают, моют в воде и заливают водой,оставляют для набухания ,затем воду сливают ;морковь смешивают с изюмом.Салат укладывают, сверху посыпают сахаром.Срок реализации 2 часа в незаправленном виде при t +2 С,+4 С.

Органолептические показатели:

Салат уложен ,сверху посыпан сахаром;цвет оранжевый;консистенция моркови -хрустящая,салата-сочная;вкус и запах:моркови,сахара ,изюма.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,28	4,08	21,53	115,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.109/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из моркови с изюмом 45 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**
Изюм	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3
Масло растительное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	48|36	48|36	48|36	48|36
Морковь(с 01.08 по 31.12)	45|36	45|36	45|36	45|36
Сахар	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Подготовленную морковь натирают на терке ,изюм перебирают, моют в воде и заливают водой,оставляют для набухания ,затем воду сливают ;морковь смешивают с изюмом.Салат укладывают, сверху посыпают сахаром.Срок реализации 2 часа в незаправленном виде при t +2 С,+4 С.

Органолептические показатели:

Салат уложен ,сверху посыпан сахаром;цвет оранжевый;консистенция моркови -хрустящая,салата-сочная;вкус и запах:моркови,сахара ,изюма.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,29	4,09	21,56	115,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с яблоками и растительным маслом 60 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**
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	60|45	60|45	60|45	60|45
Морковь(с 01.08 по 31.12)	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2
Яблоки	11.11| 10	11.11| 10	11.11| 10	11.11| 10

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Морковь моют, очищают от кожицы , промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, удаляют семенное гнездо (сердцевину) ,нарезают соломкой или натирают на терке.Нарезанные морковь и яблоки соединяют,добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, яблок-светло-салатный. Консистенция моркови и яблок -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежей моркови и яблок с маслом растительным.Вкус характерный свежей моркови ияблок с маслом растительным,кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,05	6,82	12,28	105,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с яблоками и растительным маслом 50 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
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5
Сахар	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67
Яблоки	9.26|8.33	9.26|8.33	9.26|8.33	9.26|8.33

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Морковь моют, очищают от кожицы , промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, удаляют семенное гнездо (сердцевину) ,нарезают соломкой или натирают на терке.Нарезанные морковь и яблоки соединяют,добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, яблок-светло-салатный. Консистенция моркови и яблок -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежей моркови и яблок с маслом растительным.Вкус характерный свежей моркови ияблок с маслом растительным,кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,04	6,80	12,28	105,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с яблоками и растительным маслом 40 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**
Масло растительное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Морковь(с 01.01 по 31.07)	40|30	40|30	40|30	40|30
Морковь(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Сахар	1.34|1.34	1.34|1.34	1.34|1.34	1.34|1.34
Яблоки	7.41|6.67	7.41|6.67	7.41|6.67	7.41|6.67

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Морковь моют, очищают от кожицы , промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, удаляют семенное гнездо (сердцевину) ,нарезают соломкой или натирают на терке.Нарезанные морковь и яблоки соединяют,добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, яблок-светло-салатный. Консистенция моркови и яблок -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежей моркови и яблок с маслом растительным.Вкус характерный свежей моркови ияблок с маслом растительным,кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,05	6,80	12,30	105,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с яблоками и растительным маслом 30 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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	28.13| 22.5	28.13| 22.5	28.13| 22.5	28.13| 22.5
Сахар	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01
Яблоки	5.56| 5	5.56| 5	5.56| 5	5.56| 5

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Морковь моют, очищают от кожицы , промывают и нарезают соломкой или натирают на терке. Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, удаляют семенное гнездо (сердцевину) ,нарезают соломкой или натирают на терке.Нарезанные морковь и яблоки соединяют,добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, яблок-светло-салатный. Консистенция моркови и яблок -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежей моркови и яблок с маслом растительным.Вкус характерный свежей моркови ияблок с маслом растительным,кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,03	6,80	12,30	105,69

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном 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	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Лимоны	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сахар	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
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:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком,кладут ломтик лимона. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заврkой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет- светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,02	0,00	4,65	19,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном 180 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**
Вода	175.6|175.6	175.6|175.6	175.6|175.6	175.6|175.6	175.6|175.6	175.6|175.6
Лимоны	4.4|4.4	4.4|4.4	4.4|4.4	4.4|4.4	4.4|4.4	4.4|4.4
Сахар	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
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
Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком,кладут ломтик лимона. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заврkой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет- светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,02	0,00	4,65	19,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном 150 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	146.3|146.3	146.3|146.3	146.3|146.3	146.3|146.3	146.3|146.3	146.3|146.3
Лимоны	3.7|3.7	3.7|3.7	3.7|3.7	3.7|3.7	3.7|3.7	3.7|3.7
Сахар	7.3|7.3	7.3|7.3	7.3|7.3	7.3|7.3	7.3|7.3	7.3|7.3
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

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком,кладут ломтик лимона. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заврkой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет- светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,02	0,00	4,53	19,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном 100 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**
Вода	97|97	97|97	97|97	97|97	97|97	97|97
Лимоны	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Сахар	4.9|4.9	4.9|4.9	4.9|4.9	4.9|4.9	4.9|4.9	4.9|4.9
Чай	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком,кладут ломтик лимона. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заврkой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет- светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,02	0,00	4,56	19,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/10/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном ,с сахаром.**

Состав	**Ясли**	**Дети**
	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	150.5|150.5	202.9|202.9
Лимоны	4|4	5|5
Сахар	11|11	13|13
Чай	0.5|0.5	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**200**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком,кладут ломтик лимона. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заврkой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет- светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,02	0,00	6,78	28,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с изюмом 60 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**
Дрожжи	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Изюм	30.87|18.86	30.87|18.86	30.87|18.86
Масло растительное	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Масло сливочное	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Молоко	6.86|6.86	6.86|6.86	6.86|6.86
Мука	25.71|25.71	25.71|25.71	25.71|25.71
Сахар	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Яйцо	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша изюм перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде, воду сливают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-темно-коричневый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,80	4,05	51,63	284,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с изюмом 80 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**
Дрожжи	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Изюм	41.16|25.15	41.16|25.15	41.16|25.15
Масло растительное	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло сливочное	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Молоко	9.15|9.15	9.15|9.15	9.15|9.15
Мука	34.28|34.28	34.28|34.28	34.28|34.28
Сахар	2.28|2.28	2.28|2.28	2.28|2.28
Соль	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45
Яйцо	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша изюм перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде, воду сливают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-темно-коричневый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,81	4,05	51,66	284,66

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с изюмом 90 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**
Дрожжи	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Изюм	46.3|28.29	46.3|28.29	46.3|28.29
Масло растительное	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Масло сливочное	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Молоко	10.29|10.29	10.29|10.29	10.29|10.29
Мука	38.57|38.57	38.57|38.57	38.57|38.57
Сахар	2.57|2.57	2.57|2.57	2.57|2.57
Соль	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51
Яйцо	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша изюм перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде, воду сливают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-темно-коричневый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,79	4,06	51,66	284,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник с крупой и сметаной 200 гр**

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	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Огурцы конс	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Перловка	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут промытую крупу и варят до полуготовности,отвар сливают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Соленые огурцы нарезают солом кой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин.затем добавляют припущенные овощи,огурцы,вареную крупу, за 3-5 мин до готовности вводят соль.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей и крупы - свойственный набору продуктов.Консистенция овощей - мягкая,огурцов слегка хрустящая,перловая крупа хорошо разварена. Запах - свойственный овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,93	2,34	7,02	56,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник с крупой и сметаной 250 гр**

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	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	125| 75	125| 75	125| 75	125| 75	125| 75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	100| 75	100| 75	100| 75	100| 75	100| 75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75
Лук	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Огурцы конс	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Перловка	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
Соль	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут промытую крупу и варят до полуготовности,отвар сливают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Соленые огурцы нарезают солом кой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин.затем добавляют припущенные овощи,огурцы,вареную крупу, за 3-5 мин до готовности вводят соль.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей и крупы - свойственный набору продуктов.Консистенция овощей - мягкая,огурцов слегка хрустящая,перловая крупа хорошо разварена. Запах - свойственный овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,92	2,33	7,01	56,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник с крупой и сметаной 180 гр**

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	135|135	135|135	135|135	135|135	135|135
Картофель(с 01.01 по 28.02)	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54
Картофель(с 01.03 по 31.08)	90|54	90|54	90|54	90|54	90|54
Картофель(с 01.09 по 31.10)	72|54	72|54	72|54	72|54	72|54
Картофель(с 01.11 по 31.12)	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54
Лук	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Огурцы конс	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8
Перловка	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут промытую крупу и варят до полуготовности,отвар сливают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Соленые огурцы нарезают солом кой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин.затем добавляют припущенные овощи,огурцы,вареную крупу, за 3-5 мин до готовности вводят соль.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей и крупы - свойственный набору продуктов.Консистенция овощей - мягкая,огурцов слегка хрустящая,перловая крупа хорошо разварена. Запах - свойственный овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,93	2,33	7,01	56,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник с крупой и сметаной 150 гр**

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	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	75|45	75|45	75|45	75|45
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45
Лук	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Огурцы конс	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Перловка	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сметана	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут промытую крупу и варят до полуготовности,отвар сливают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Соленые огурцы нарезают солом кой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин.затем добавляют припущенные овощи,огурцы,вареную крупу, за 3-5 мин до готовности вводят соль.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей и крупы - свойственный набору продуктов.Консистенция овощей - мягкая,огурцов слегка хрустящая,перловая крупа хорошо разварена. Запах - свойственный овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,93	2,34	7,01	56,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с рисом и изюмом 150г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	51|51	51|51	51|51	51|51	51|51
Изюм	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Масло сливочное	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Морковь(с 01.01 по 31.07)	93.33| 70	93.33| 70	93.33| 70	93.33| 70	93.33| 70
Морковь(с 01.08 по 31.12)	87.5| 70	87.5| 70	87.5| 70	87.5| 70	87.5| 70
Рис	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Изюм промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин.В кипящую воду закладывают промытую рисовую крупу(при соотношении 1/2,1),соль и сахар и перемешивают.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый,рис -белый,изюма-светло-или темно-коричневый.Консистенция-риса-рассыпчатая,мягкая,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис вареным рисом и изюмом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис вареным рисом и изюмом,сладковатый .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,02	7,68	25,38	185,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с рисом и изюмом 180г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	61.2|61.2	61.2|61.2	61.2|61.2	61.2|61.2	61.2|61.2
Изюм	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Масло сливочное	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Морковь(с 01.01 по 31.07)	112| 84	112| 84	112| 84	112| 84	112| 84
Морковь(с 01.08 по 31.12)	105| 84	105| 84	105| 84	105| 84	105| 84
Рис	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Сахар	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Изюм промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин.В кипящую воду закладывают промытую рисовую крупу(при соотношении 1/2,1),соль и сахар и перемешивают.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый,рис -белый,изюма-светло-или темно-коричневый.Консистенция-риса-рассыпчатая,мягкая,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис вареным рисом и изюмом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис вареным рисом и изюмом,сладковатый .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,02	7,68	25,38	185,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с рисом и изюмом 130г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	44.2|44.2	44.2|44.2	44.2|44.2	44.2|44.2	44.2|44.2
Изюм	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33
Масло сливочное	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Морковь(с 01.01 по 31.07)	80.89|60.67	80.89|60.67	80.89|60.67	80.89|60.67	80.89|60.67
Морковь(с 01.08 по 31.12)	75.84|60.67	75.84|60.67	75.84|60.67	75.84|60.67	75.84|60.67
Рис	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67
Сахар	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Изюм промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин.В кипящую воду закладывают промытую рисовую крупу(при соотношении 1/2,1),соль и сахар и перемешивают.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый,рис -белый,изюма-светло-или темно-коричневый.Консистенция-риса-рассыпчатая,мягкая,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис вареным рисом и изюмом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис вареным рисом и изюмом,сладковатый .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,02	7,68	25,37	185,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с рисом и изюмом 100г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	34|34	34|34	34|34	34|34	34|34
Изюм	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Масло сливочное	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Морковь(с 01.01 по 31.07)	62.23|46.67	62.23|46.67	62.23|46.67	62.23|46.67	62.23|46.67
Морковь(с 01.08 по 31.12)	58.34|46.67	58.34|46.67	58.34|46.67	58.34|46.67	58.34|46.67
Рис	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67
Сахар	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Изюм промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин.В кипящую воду закладывают промытую рисовую крупу(при соотношении 1/2,1),соль и сахар и перемешивают.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый,рис -белый,изюма-светло-или темно-коричневый.Консистенция-риса-рассыпчатая,мягкая,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис вареным рисом и изюмом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис вареным рисом и изюмом,сладковатый .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,03	7,68	25,37	185,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная молочная с маслом сливочным 200г**

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	88|88	88|88	88|88
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	80|80	80|80	80|80	80|80
Пшено	40|40	40|40	40|40	40|40
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар и горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без постороннего.
Вкус-характерный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,23	3,16	15,65	115,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная молочная с маслом сливочным 180г**

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	79.2|79.2	79.2|79.2	79.2|79.2	79.2|79.2
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	72|72	72|72	72|72	72|72
Пшено	36|36	36|36	36|36	36|36
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар и горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без постороннего.
Вкус-характерный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,23	3,16	15,65	115,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная молочная с маслом сливочным 150г**

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	66|66	66|66	66|66	66|66
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60
Пшено	30|30	30|30	30|30	30|30
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар и горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без постороннего.
Вкус-характерный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,22	3,16	15,64	115,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная молочная с маслом сливочным 120г**

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	52.8|52.8	52.8|52.8	52.8|52.8	52.8|52.8
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	48|48	48|48	48|48	48|48
Пшено	24|24	24|24	24|24	24|24
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар и горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без постороннего.
Вкус-характерный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,22	3,16	15,64	115,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/4/4

Сборник ТК для питания детей

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

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	40|40	50|50	50|50	50|50
Масло сливочное	4|4	5|5	5|5	5|5
Молоко	100|100	120|120	120|120	120|120
Пшено	25|25	30|30	30|30	30|30
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар и горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без постороннего.
Вкус-характерный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,21	3,94	13,48	113,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с изюмом 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**
Вода	13|13	13|13	13|13	13|13
Изюм	5.1| 5	5.1| 5	5.1| 5	5.1| 5
Манка	7|7	7|7	7|7	7|7
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1
Сахар	7|7	7|7	7|7	7|7
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Творог	87.58| 86.7	87.58| 86.7	87.58| 86.7	87.58| 86.7
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Промытый изюм заливают кипятком на 20 мин.для набухания,затем воду сливают.В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде(10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу,набухший изюм ,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют.При отпуске нарезанную на порционные куски запеканку поливают соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита соусом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло- кремовый вкраплениями изюма.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,78	15,96	16,71	289,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с изюмом 120 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**
Вода	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6
Изюм	6.12| 6	6.12| 6	6.12| 6	6.12| 6
Манка	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Сахар	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Сметана	6|6	6|6	6|6	6|6
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Творог	105.05| 104	105.05| 104	105.05| 104	105.05| 104
Яйцо	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Промытый изюм заливают кипятком на 20 мин.для набухания,затем воду сливают.В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде(10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу,набухший изюм ,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют.При отпуске нарезанную на порционные куски запеканку поливают соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита соусом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло- кремовый вкраплениями изюма.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,78	15,95	16,68	289,23

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с изюмом 150 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**
Вода	19.5|19.5	19.5|19.5	19.5|19.5	19.5|19.5
Изюм	7.65| 7.5	7.65| 7.5	7.65| 7.5	7.65| 7.5
Манка	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Сахар	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5
Сметана	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Творог	131.31| 130	131.31| 130	131.31| 130	131.31| 130
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Промытый изюм заливают кипятком на 20 мин.для набухания,затем воду сливают.В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде(10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу,набухший изюм ,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют.При отпуске нарезанную на порционные куски запеканку поливают соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита соусом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло- кремовый вкраплениями изюма.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,79	15,95	16,69	289,23

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные в соусе 130гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Минтай	120| 60	120| 60	120| 60	120| 60	120| 60
Молоко	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Мука	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Хлеб пшеничный	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку, затем добавляют замоченный в молоке хлеб и повторно измельчают через мясорубку. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш с хлебом добавляют бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают, Полученную массу порционируют, формируют шарики. панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, оьжаривают в жарочном шкафу при температуре 200-210оС до образования золотистой корочки, заливают горячим белым соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета). разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделия округлой формы,неразвалившиеся. Цвет-тефтелей сероватый, соуса - светло-кремовый. Консистенция -тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе, без посторонненго. Вкус-характерный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,48	4,97	8,68	138,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные в соусе 120 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	46.2|46.2	46.2|46.2	46.2|46.2	46.2|46.2	46.2|46.2
Лук	10.95| 9.2	10.95| 9.2	10.95| 9.2	10.95| 9.2	10.95| 9.2
Масло растительное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Масло сливочное	4.6|4.6	4.6|4.6	4.6|4.6	4.6|4.6	4.6|4.6
Минтай	110.8| 55.4	110.8| 55.4	110.8| 55.4	110.8| 55.4	110.8| 55.4
Молоко	13.8|13.8	13.8|13.8	13.8|13.8	13.8|13.8	13.8|13.8
Мука	7.4|7.4	7.4|7.4	7.4|7.4	7.4|7.4	7.4|7.4
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Хлеб пшеничный	9.2|9.2	9.2|9.2	9.2|9.2	9.2|9.2	9.2|9.2

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку, затем добавляют замоченный в молоке хлеб и повторно измельчают через мясорубку. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш с хлебом добавляют бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают, Полученную массу порционируют, формируют шарики. панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, оьжаривают в жарочном шкафу при температуре 200-210оС до образования золотистой корочки, заливают горячим белым соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета). разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделия округлой формы,неразвалившиеся. Цвет-тефтелей сероватый, соуса - светло-кремовый. Консистенция -тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе, без посторонненго. Вкус-характерный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,48	4,92	8,67	138,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные в соусе 100 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	38.5|38.5	38.5|38.5	38.5|38.5	38.5|38.5	38.5|38.5
Лук	9.17| 7.7	9.17| 7.7	9.17| 7.7	9.17| 7.7	9.17| 7.7
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8
Минтай	92.4|46.2	92.4|46.2	92.4|46.2	92.4|46.2	92.4|46.2
Молоко	11.5|11.5	11.5|11.5	11.5|11.5	11.5|11.5	11.5|11.5
Мука	6.15|6.15	6.15|6.15	6.15|6.15	6.15|6.15	6.15|6.15
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Хлеб пшеничный	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку, затем добавляют замоченный в молоке хлеб и повторно измельчают через мясорубку. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш с хлебом добавляют бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают, Полученную массу порционируют, формируют шарики. панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, оьжаривают в жарочном шкафу при температуре 200-210оС до образования золотистой корочки, заливают горячим белым соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета). разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделия округлой формы,неразвалившиеся. Цвет-тефтелей сероватый, соуса - светло-кремовый. Консистенция -тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе, без посторонненго. Вкус-характерный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,49	4,90	8,68	137,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные в соусе 80 гр**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	30.8|30.8	30.8|30.8	30.8|30.8	30.8|30.8	30.8|30.8
Лук	7.38| 6.2	7.38| 6.2	7.38| 6.2	7.38| 6.2	7.38| 6.2
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Масло сливочное	3.1|3.1	3.1|3.1	3.1|3.1	3.1|3.1	3.1|3.1
Минтай	73.8|36.9	73.8|36.9	73.8|36.9	73.8|36.9	73.8|36.9
Молоко	9.2|9.2	9.2|9.2	9.2|9.2	9.2|9.2	9.2|9.2
Мука	4.9|4.9	4.9|4.9	4.9|4.9	4.9|4.9	4.9|4.9
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Хлеб пшеничный	6.2|6.2	6.2|6.2	6.2|6.2	6.2|6.2	6.2|6.2

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку, затем добавляют замоченный в молоке хлеб и повторно измельчают через мясорубку. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш с хлебом добавляют бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают, Полученную массу порционируют, формируют шарики. панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, оьжаривают в жарочном шкафу при температуре 200-210оС до образования золотистой корочки, заливают горячим белым соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета). разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделия округлой формы,неразвалившиеся. Цвет-тефтелей сероватый, соуса - светло-кремовый. Консистенция -тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе, без посторонненго. Вкус-характерный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы в белом соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,48	4,95	8,70	138,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из мяса говядины 100 гр.**

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	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Лук	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Мясо	108.7| 80	108.7| 80	108.7| 80	108.7| 80	108.7| 80	108.7| 80
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Говядину нарезают кубиками (массой 15-20гр.), слегка обжаривают, затем заливают горячей кипяченой водой и варят 15 мин. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим бульоном от варки мяса, добавляют припущенный лук, соль и варят 15мин.Вареные кубики мяса заливают соусом и тушат до готовности 15-20 мин. Внешний вид - форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе.Цвет-мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция-мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты.Запах- свойственный тушеному мясу говядины в соусе, без постороннего. Вкус-характерный тушеному мясу говядины в соусе.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,71	14,95	4,65	234,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из мяса говядины 80 гр.**

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	48|48	48|48	48|48	48|48	48|48	48|48
Лук	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	86.96| 64	86.96| 64	86.96| 64	86.96| 64	86.96| 64	86.96| 64
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Говядину нарезают кубиками (массой 15-20гр.), слегка обжаривают, затем заливают горячей кипяченой водой и варят 15 мин. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим бульоном от варки мяса, добавляют припущенный лук, соль и варят 15мин.Вареные кубики мяса заливают соусом и тушат до готовности 15-20 мин. Внешний вид - форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе.Цвет-мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция-мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты.Запах- свойственный тушеному мясу говядины в соусе, без постороннего. Вкус-характерный тушеному мясу говядины в соусе.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,71	14,95	4,65	234,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из мяса говядины 70 гр.**

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	42|42	42|42	42|42	42|42	42|42	42|42
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Мясо	76.09| 56	76.09| 56	76.09| 56	76.09| 56	76.09| 56	76.09| 56
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Говядину нарезают кубиками (массой 15-20гр.), слегка обжаривают, затем заливают горячей кипяченой водой и варят 15 мин. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим бульоном от варки мяса, добавляют припущенный лук, соль и варят 15мин.Вареные кубики мяса заливают соусом и тушат до готовности 15-20 мин. Внешний вид - форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе.Цвет-мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция-мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты.Запах- свойственный тушеному мясу говядины в соусе, без постороннего. Вкус-характерный тушеному мясу говядины в соусе.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,71	14,94	4,64	234,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.11/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из мяса говядины 60 гр.**

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	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Лук	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	65.22| 48	65.22| 48	65.22| 48	65.22| 48	65.22| 48	65.22| 48
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Говядину нарезают кубиками (массой 15-20гр.), слегка обжаривают, затем заливают горячей кипяченой водой и варят 15 мин. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим бульоном от варки мяса, добавляют припущенный лук, соль и варят 15мин.Вареные кубики мяса заливают соусом и тушат до готовности 15-20 мин. Внешний вид - форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе.Цвет-мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция-мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты.Запах- свойственный тушеному мясу говядины в соусе, без постороннего. Вкус-характерный тушеному мясу говядины в соусе.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,70	14,95	4,63	234,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.110

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги**

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	162|162	216|216	216|216	216|216	216|216	216|216	216|216
Курага	9|9	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Сахар	11|11	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**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 № 7.111

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с клецками на курином бульоне 250гр.**

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**
Бульон	112.94|112.94	187.78|187.78	187.78|187.78	187.78|187.78	187.78|187.78
Вода	7.94|7.94	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40.72|26.47	68.37|44.44	68.37|44.44	68.37|44.44	68.37|44.44
Картофель(с 01.03 по 31.08)	44.12|26.47	74.07|44.44	74.07|44.44	74.07|44.44	74.07|44.44
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35.29|26.47	59.25|44.44	59.25|44.44	59.25|44.44	59.25|44.44
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.81|26.47	63.49|44.44	63.49|44.44	63.49|44.44	63.49|44.44
Лук	7.06|5.93	11.11| 9.33	11.11| 9.33	11.11| 9.33	11.11| 9.33
Масло растительное	0.71|0.71	1.11|1.11	1.11|1.11	1.11|1.11	1.11|1.11
Масло сливочное	0.71|0.71	1.11|1.11	1.11|1.11	1.11|1.11	1.11|1.11
Морковь(с 01.01 по 31.07)	7.05|5.29	11.85| 8.89	11.85| 8.89	11.85| 8.89	11.85| 8.89
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.61|5.29	11.11| 8.89	11.11| 8.89	11.11| 8.89	11.11| 8.89
Мука	5.29|5.29	8.89|8.89	8.89|8.89	8.89|8.89	8.89|8.89
Петрушка зелень	1.32|1.32	2.22|2.22	2.22|2.22	2.22|2.22	2.22|2.22
Укроп зелень	1.32|1.32	2.22|2.22	2.22|2.22	2.22|2.22	2.22|2.22
Яйцо	0.03667|0.03667	0.06111|0.06111	0.06111|0.06111	0.06111|0.06111	0.06111|0.06111

Выход блюда:	**150**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезаный брусочками картофель и варят 5 минут,затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.
Клецки: В воду или бульон кладут соль , масло, доводят до кипения, помешивая , высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 минут, затем охлаждают, добавляют в 3 приема яйца, перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 г,закладывают в кипящую подсоленную воду (5л на 1кг) варят 7 мин., откидывают и сразу же раскладывают в тарелки , не хранят.Температура подачи 65град.С.
Клецки: мука 8 гр, масло сливочное 1 гр, яйцо1/18 шт, вода 12 гр. Масса теста 22,5 гр. Масса готовых клецек 25 гр.

Органолептические показатели:

Бульон должен быть прозрачным. Овощи сохраняют форму нарезки ,мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,96	0,93	6,00	38,29

Утверждаю

Технологическая карта № 7.111-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с клецками мясом куры 250гр.**

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**
Бульон	112.94|112.94	187.78|187.78	187.78|187.78	187.78|187.78	187.78|187.78
Вода	7.94|7.94	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40.72|26.47	68.37|44.44	68.37|44.44	68.37|44.44	68.37|44.44
Картофель(с 01.03 по 31.08)	44.12|26.47	74.07|44.44	74.07|44.44	74.07|44.44	74.07|44.44
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35.29|26.47	59.25|44.44	59.25|44.44	59.25|44.44	59.25|44.44
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.81|26.47	63.49|44.44	63.49|44.44	63.49|44.44	63.49|44.44
Лук	7.06|5.93	11.11| 9.33	11.11| 9.33	11.11| 9.33	11.11| 9.33
Масло растительное	0.71|0.71	1.11|1.11	1.11|1.11	1.11|1.11	1.11|1.11
Масло сливочное	0.71|0.71	1.11|1.11	1.11|1.11	1.11|1.11	1.11|1.11
Морковь(с 01.01 по 31.07)	7.05|5.29	11.85| 8.89	11.85| 8.89	11.85| 8.89	11.85| 8.89
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.61|5.29	11.11| 8.89	11.11| 8.89	11.11| 8.89	11.11| 8.89
Мука	5.29|5.29	8.89|8.89	8.89|8.89	8.89|8.89	8.89|8.89
Петрушка зелень	1.32|1.32	2.22|2.22	2.22|2.22	2.22|2.22	2.22|2.22
Укроп зелень	1.32|1.32	2.22|2.22	2.22|2.22	2.22|2.22	2.22|2.22
Филе птицы	12|12	40|40	40|40	40|40	40|40
Яйцо	0.03667|0.03667	0.06111|0.06111	0.06111|0.06111	0.06111|0.06111	0.06111|0.06111

Выход блюда:	**150**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезаный брусочками картофель и варят 5 минут,затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки и кусочки отварного мяса.
Клецки: В воду или бульон кладут соль , масло, доводят до кипения, помешивая , высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 минут, затем охлаждают, добавляют в 3 приема яйца, перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 г,закладывают в кипящую подсоленную воду (5л на 1кг) варят 7 мин., откидывают и сразу же раскладывают в тарелки , не хранят.Температура подачи 65град.С.
Клецки: мука 8 гр, масло сливочное 1 гр, яйцо1/18 шт, вода 12 гр. Масса теста 22,5 гр. Масса готовых клецек 25 гр.

Органолептические показатели:

Бульон должен быть прозрачным. Овощи сохраняют форму нарезки ,мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,55	1,14	5,97	47,29

Утверждаю

Технологическая карта № 7.111-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с клецками мясом куры со сметаной 250гр.**

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**
Бульон	112.94|112.94	187.78|187.78	187.78|187.78	187.78|187.78	187.78|187.78
Вода	7.94|7.94	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40.72|26.47	68.37|44.44	68.37|44.44	68.37|44.44	68.37|44.44
Картофель(с 01.03 по 31.08)	44.12|26.47	74.07|44.44	74.07|44.44	74.07|44.44	74.07|44.44
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35.29|26.47	59.25|44.44	59.25|44.44	59.25|44.44	59.25|44.44
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.81|26.47	63.49|44.44	63.49|44.44	63.49|44.44	63.49|44.44
Лук	7.06|5.93	11.11| 9.33	11.11| 9.33	11.11| 9.33	11.11| 9.33
Масло растительное	0.71|0.71	1.11|1.11	1.11|1.11	1.11|1.11	1.11|1.11
Масло сливочное	0.71|0.71	1.11|1.11	1.11|1.11	1.11|1.11	1.11|1.11
Морковь(с 01.01 по 31.07)	7.05|5.29	11.85| 8.89	11.85| 8.89	11.85| 8.89	11.85| 8.89
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.61|5.29	11.11| 8.89	11.11| 8.89	11.11| 8.89	11.11| 8.89
Мука	5.29|5.29	8.89|8.89	8.89|8.89	8.89|8.89	8.89|8.89
Петрушка зелень	1.32|1.32	2.22|2.22	2.22|2.22	2.22|2.22	2.22|2.22
Сметана	6|6	10|10	10|10	10|10	10|10
Укроп зелень	1.32|1.32	2.22|2.22	2.22|2.22	2.22|2.22	2.22|2.22
Филе птицы	12|12	40|40	40|40	40|40	40|40
Яйцо	0.03667|0.03667	0.06111|0.06111	0.06111|0.06111	0.06111|0.06111	0.06111|0.06111

Выход блюда:	**150**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезаный брусочками картофель и варят 5 минут,затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. За 3 мин до готовности вводят сметану. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки и кусочки отварного мяса.

Клецки: В воду или бульон кладут соль , масло, доводят до кипения, помешивая , высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 минут, затем охлаждают, добавляют в 3 приема яйца, перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 г,закладывают в кипящую подсоленную воду (5л на 1кг) варят 7 мин., откидывают и сразу же раскладывают в тарелки , не хранят.Температура подачи 65град.С.

Клецки: мука 8 гр, масло сливочное 1 гр, яйцо1/18 шт, вода 12 гр. Масса теста 22,5 гр. Масса готовых клецек 25 гр.

Органолептические показатели:

Бульон должен быть прозрачным. Овощи сохраняют форму нарезки ,мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,26	1,99	6,11	63,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.111-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с клецками мясом куры 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**
Бульон	112.94|112.94	150.22|150.22	150.22|150.22	150.22|150.22	150.22|150.22
Вода	7.94|7.94	10.66|10.66	10.66|10.66	10.66|10.66	10.66|10.66
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40.72|26.47	54.69|35.55	54.69|35.55	54.69|35.55	54.69|35.55
Картофель(с 01.03 по 31.08)	44.12|26.47	59.25|35.55	59.25|35.55	59.25|35.55	59.25|35.55
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35.29|26.47	47.4|35.55	47.4|35.55	47.4|35.55	47.4|35.55
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.81|26.47	50.79|35.55	50.79|35.55	50.79|35.55	50.79|35.55
Лук	7.06|5.93	8.89|7.47	8.89|7.47	8.89|7.47	8.89|7.47
Масло растительное	0.71|0.71	0.89|0.89	0.89|0.89	0.89|0.89	0.89|0.89
Масло сливочное	0.71|0.71	0.89|0.89	0.89|0.89	0.89|0.89	0.89|0.89
Морковь(с 01.01 по 31.07)	7.05|5.29	9.48|7.11	9.48|7.11	9.48|7.11	9.48|7.11
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.61|5.29	8.89|7.11	8.89|7.11	8.89|7.11	8.89|7.11
Мука	5.29|5.29	7.11|7.11	7.11|7.11	7.11|7.11	7.11|7.11
Петрушка зелень	1.32|1.32	1.78|1.78	1.78|1.78	1.78|1.78	1.78|1.78
Сметана	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Укроп зелень	1.32|1.32	1.78|1.78	1.78|1.78	1.78|1.78	1.78|1.78
Филе птицы	12|12	32|32	32|32	32|32	32|32
Яйцо	0.03667|0.03667	0.04889|0.04889	0.04889|0.04889	0.04889|0.04889	0.04889|0.04889

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезаный брусочками картофель и варят 5 минут,затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. За 3 мин до готовности вводят сметану. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки и кусочки отварного мяса.

Клецки: В воду или бульон кладут соль , масло, доводят до кипения, помешивая , высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 минут, затем охлаждают, добавляют в 3 приема яйца, перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 г,закладывают в кипящую подсоленную воду (5л на 1кг) варят 7 мин., откидывают и сразу же раскладывают в тарелки , не хранят.Температура подачи 65град.С.

Клецки: мука 8 гр, масло сливочное 1 гр, яйцо1/18 шт, вода 12 гр. Масса теста 22,5 гр. Масса готовых клецек 25 гр.

Органолептические показатели:

Бульон должен быть прозрачным. Овощи сохраняют форму нарезки ,мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,26	1,99	6,12	63,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.112

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 130 гр**

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
Капуста	160|128	160|128	160|128	160|128	160|128	160|128
Лук	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Петрушка зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Томатная паста	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Укроп зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Капусту нарезают, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. В отваренную капусту добавляют соль и тушат до готовности. Перед подачей посыпают зеленью.

Органолептические показатели:

Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,17	3,14	8,89	69,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.113

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла,тушенная со сметаной**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	3|3	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Свекла(с 01.01 по 31.07)	164|123	205.33| 154	205.33| 154	205.33| 154	205.33| 154	205.33| 154
Свекла(с 01.08 по 31.12)	153.75| 123	192.5| 154	192.5| 154	192.5| 154	192.5| 154	192.5| 154
Сметана	7|7	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 минут, затем отвар 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, сметану. Тушат 10 минут при слабом нагреве. Температура подачи 65*С. Содержание в сырьевом наборе на выход 120 гр - 134 гр, на выход 150 гр - 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

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
1,61	3,94	11,21	84,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.114

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из мяса куры**

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**
Вода	17.25|17.25	23|23	23|23	23|23	23|23
Кура	110|40.7	165 |61.05	165 |61.05	165 |61.05	165 |61.05
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Хлеб пшеничный	12|12	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку с луком. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты и укладывают на смазанный растительным маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин. Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделия сохраняют форму, без трещин . Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет - на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция-пышная, не мажущаяся.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
13,94	14,66	6,19	235,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.115

Сборник ТК для питания детей

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

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	162|162	216|216	216|216	216|216	216|216	216|216	216|216
Изюм	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Курага	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сахар	11|11	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14
Чернослив	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**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
0,14	0,00	9,47	38,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.115/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов.**

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	162|162	216|216	216|216	216|216	216|216	216|216	216|216
Сахар	11|11	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14
Сухофрукты	7.5|7.5	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**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
0,00	0,00	6,36	26,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.116

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 90гр**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	101.54| 66	101.54| 66	101.54| 66	101.54| 66	101.54| 66	101.54| 66
Картофель(с 01.03 по 31.08)	110| 66	110| 66	110| 66	110| 66	110| 66	110| 66
Картофель(с 01.09 по 31.10)	88|66	88|66	88|66	88|66	88|66	88|66
Картофель(с 01.11 по 31.12)	94.29| 66	94.29| 66	94.29| 66	94.29| 66	94.29| 66	94.29| 66
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Молоко	25 |23.75	25 |23.75	25 |23.75	25 |23.75	25 |23.75	25 |23.75

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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.

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 непотертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,09	3,02	13,23	94,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.117

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, запеченная с картофелем по-русски**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	106.15| 69	106.15| 69
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	115| 69	115| 69
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	92|69	92|69
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	98.57| 69	98.57| 69
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4
Минтай	88 |53.68	120|73.2	120|73.2
Молоко	30 |28.5	40|38	40|38
Мука	11|11	15|15	15|15
Сухари панировочные	2.2|2.2	3|3	3|3

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется филе рыбное без костей и кожи. Способ приготовления: Подготовленное филе рыбное, нарезают на порционные куски, посыпают солью, кладут на смазанную растительным маслом сковороду, сверху кладут ломтики картофеля вареного очищенного, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-250 С. в течении 20-30 минут до готовности и образования румяной корочки на поверхности. Отпускают рыбу вместе с картофелем и соусом, с которыми она запекалась. Температура подачи 65 С.
Способ приготовления соуса молочного для запекания рыбы: Муку просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением воды, и непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течении 7-10 минут. Затем в соус средней густоты добавляют соль, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус заправляют прокипяченным сливочным маслом, тщательно перемешивают, прогревают до температуры от 80 до 85 С, но не кипятят.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,04	4,51	16,33	174,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.117-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, запеченная с картофелем по-русски 150гр**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	104.89| 68.18	106.15| 69	106.15| 69
Картофель(с 01.03 по 31.08)	113.63| 68.18	115| 69	115| 69
Картофель(с 01.09 по 31.10)	90.91|68.18	92|69	92|69
Картофель(с 01.11 по 31.12)	97.4|68.18	98.57| 69	98.57| 69
Масло растительное	2.05|2.05	2|2	2|2
Масло сливочное	4.09|4.09	4|4	4|4
Минтай	120|73.2	120|73.2	120|73.2
Молоко	40.91|38.86	40|38	40|38
Мука	15|15	15|15	15|15
Сухари панировочные	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется филе рыбное без костей и кожи. Способ приготовления: Подготовленное филе рыбное, нарезают на порционные куски, посыпают солью, кладут на смазанную растительным маслом сковороду, сверху кладут ломтики картофеля вареного очищенного, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-250 С. в течении 20-30 минут до готовности и образования румяной корочки на поверхности. Отпускают рыбу вместе с картофелем и соусом, с которыми она запекалась. Температура подачи 65 С.
Способ приготовления соуса молочного для запекания рыбы: Муку просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением воды, и непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течении 7-10 минут. Затем в соус средней густоты добавляют соль, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус заправляют прокипяченным сливочным маслом, тщательно перемешивают, прогревают до температуры от 80 до 85 С, но не кипятят.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,04	4,51	16,33	174,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.117-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, запеченная с картофелем по-русски .**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	125.88| 81.82	162.77| 105.8	162.77| 105.8	162.77| 105.8	162.77| 105.8	162.77| 105.8
Картофель(с 01.03 по 31.08)	136.37| 81.82	176.33| 105.8	176.33| 105.8	176.33| 105.8	176.33| 105.8	176.33| 105.8
Картофель(с 01.09 по 31.10)	109.09| 81.82	141.07| 105.8	141.07| 105.8	141.07| 105.8	141.07| 105.8	141.07| 105.8
Картофель(с 01.11 по 31.12)	116.89| 81.82	151.14| 105.8	151.14| 105.8	151.14| 105.8	151.14| 105.8	151.14| 105.8
Масло растительное	2.46|2.46	3.07|3.07	3.07|3.07	3.07|3.07	3.07|3.07	3.07|3.07
Масло сливочное	4.91|4.91	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13
Минтай	144 |87.84	184 |112.24	184 |112.24	184 |112.24	184 |112.24	184 |112.24
Молоко	49.11|46.65	61.33|58.26	61.33|58.26	61.33|58.26	61.33|58.26	61.33|58.26
Мука	18|18	23|23	23|23	23|23	23|23	23|23
Сухари панировочные	3.6|3.6	4.6|4.6	4.6|4.6	4.6|4.6	4.6|4.6	4.6|4.6

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется филе рыбное без костей и кожи. Способ приготовления: Подготовленное филе рыбное, нарезают на порционные куски, посыпают солью, кладут на смазанную растительным маслом сковороду, сверху кладут ломтики картофеля вареного очищенного, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-250 С. в течении 20-30 минут до готовности и образования румяной корочки на поверхности. Отпускают рыбу вместе с картофелем и соусом, с которыми она запекалась. Температура подачи 65 С.
Способ приготовления соуса молочного для запекания рыбы: Муку просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением воды, и непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течении 7-10 минут. Затем в соус средней густоты добавляют соль, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус заправляют прокипяченным сливочным маслом, тщательно перемешивают, прогревают до температуры от 80 до 85 С, но не кипятят.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,04	4,60	16,27	174,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.118

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	70|70	95|95	95|95
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	8|8	10|10	10|10
Чай	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до температуры 40-45 С.

Органолептические показатели:

Готовый напиток разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,32	1,41	6,68	47,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.118/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	70|70	95|95	95|95
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	8|8	10|10	10|10
Чай	0.38|0.38	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до температуры 40-45 С.

Органолептические показатели:

Готовый напиток разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,33	1,43	7,01	49,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.118/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	70|70	95|95	95|95
Молоко	37.51|35.63	50|50	50 |47.5
Сахар	8|8	10|10	10|10
Чай	0.38|0.38	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до температуры 40-45 С.

Органолептические показатели:

Готовый напиток разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,66	0,71	5,61	33,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.118р

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плюшка с маком**

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**
Вода	8.67|8.67	13|13	13|13
Дрожжи	0.4|0.4	0.6|0.6	0.6|0.6
Мак	3.33|3.33	5|5	5|5
Масло растительное	2|2	3|3	3|3
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3
Молоко	5.33|5.33	8|8	8|8
Мука	38|38	57|57	57|57
Сахар	7.5|7.5	11.25|11.25	11.25|11.25
Яйцо	0.06|0.06	0.09|0.09	0.09|0.09

Выход блюда:	**60**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-1 см,разрезают на полоски шириной 15-18 см,края полос смазывают растопленным маслом,а по середине укладывают маковую начинку,заворачивают полосы в рулет и нарезают на порции весом 103 гр, укладывают на листы маком наверх,расстаивают и перед выпечкой смазывают яйцом.Выпекают при температуре 220-230 С

Органолептические показатели:

Срок реализации 24 часа. Форма круглаяспирального вида,сверху мак.Структура пористая.Цвет румяно-золотистый. Вкус и запах свежевыпеченного изделия из дрожжевого теста,с привкусом мака.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,35	6,75	52,43	326,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.118р/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плюшка с маком.**

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	8.67|8.67	11.56|11.56	11.56|11.56	11.56|11.56
Дрожжи	0.4|0.4	0.53|0.53	0.53|0.53	0.53|0.53
Мак	3.33|3.33	4.44|4.44	4.44|4.44	4.44|4.44
Масло растительное	2|2	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Масло сливочное	2|2	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Молоко	5.33|5.33	7.11|7.11	7.11|7.11	7.11|7.11
Мука	38|38	50.67|50.67	50.67|50.67	50.67|50.67
Сахар	7.5|7.5	10|10	10|10	10|10
Яйцо	0.06|0.06	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-1 см,разрезают на полоски шириной 15-18 см,края полос смазывают растопленным маслом,а по середине укладывают маковую начинку,заворачивают полосы в рулет и нарезают на порции весом 103 гр, укладывают на листы маком наверх,расстаивают и перед выпечкой смазывают яйцом.Выпекают при температуре 220-230 С

Органолептические показатели:

Срок реализации 24 часа. Форма круглаяспирального вида,сверху мак.Структура пористая.Цвет румяно-золотистый. Вкус и запах свежевыпеченного изделия из дрожжевого теста,с привкусом мака.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,34	6,78	52,41	326,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.119

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 60 гр**

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
Капуста	73.75| 59	73.75| 59	73.75| 59	73.75| 59	73.75| 59	73.75| 59
Лук	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7
Петрушка зелень	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Томатная паста	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300мм,добавляют воду(20-30% к массе сырой капусты),растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании.Затем добавляют пассерованные,нарезанные соломкой морковь,сырую петрушку,репчатый лук,предварительно бланшированный,и тушат до готовности 40-45 минут.За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью,сахаром.
Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера.Консистенция мягкая,сочная,у капусты допускается упругая.Вкус-кисло-сладкий.Цвет коричневый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,20	4,00	8,88	78,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с изюмом и растительным маслом 60 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**
Изюм	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	60|45	60|45	60|45	60|45
Морковь(с 01.08 по 31.12)	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Сахар	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой или натирают на терке.Изюм промывают, замачивают на 20 мин в горячей кипчченой воде для набухания , кипятят 2-3 мин, отвар сливают.Компоненты соединяют ,добавляют сахар , заправляют маслом растительным и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, изюма -темно-коричневый. Консистенция -моркови-хрустящая, упругая, изюма-мягкая.Запах-свойственный для моркови и изюма с маслом растительным.Вкус характерный для моркови и изюма с маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,20	5,08	17,32	108,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с изюмом и растительным маслом 50 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**
Изюм	6|6	6|6	6|6
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5
Сахар	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой или натирают на терке.Изюм промывают, замачивают на 20 мин в горячей кипчченой воде для набухания , кипятят 2-3 мин, отвар сливают.Компоненты соединяют ,добавляют сахар , заправляют маслом растительным и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, изюма -темно-коричневый. Консистенция -моркови-хрустящая, упругая, изюма-мягкая.Запах-свойственный для моркови и изюма с маслом растительным.Вкус характерный для моркови и изюма с маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,20	5,08	17,30	108,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с изюмом и растительным маслом 40 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**
Изюм	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	40|30	40|30	40|30	40|30
Морковь(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Сахар	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой или натирают на терке.Изюм промывают, замачивают на 20 мин в горячей кипчченой воде для набухания , кипятят 2-3 мин, отвар сливают.Компоненты соединяют ,добавляют сахар , заправляют маслом растительным и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, изюма -темно-коричневый. Консистенция -моркови-хрустящая, упругая, изюма-мягкая.Запах-свойственный для моркови и изюма с маслом растительным.Вкус характерный для моркови и изюма с маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,20	5,08	17,30	108,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с изюмом и растительным маслом 30 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**
Изюм	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	28.13| 22.5	28.13| 22.5	28.13| 22.5
Сахар	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой или натирают на терке.Изюм промывают, замачивают на 20 мин в горячей кипчченой воде для набухания , кипятят 2-3 мин, отвар сливают.Компоненты соединяют ,добавляют сахар , заправляют маслом растительным и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, изюма -темно-коричневый. Консистенция -моркови-хрустящая, упругая, изюма-мягкая.Запах-свойственный для моркови и изюма с маслом растительным.Вкус характерный для моркови и изюма с маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,17	5,07	17,30	108,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морковью с изюмом и растительным 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**
Изюм	3.3|3.3	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	40.53| 30.4	60.05|45.04	60.05|45.04	60.05|45.04
Морковь(с 01.08 по 31.12)	38 |30.4	56.3|45.04	56.3|45.04	56.3|45.04
Сахар	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой или натирают на терке.Изюм промывают, замачивают на 20 мин в горячей кипчченой воде для набухания , кипятят 2-3 мин, отвар сливают.Компоненты соединяют ,добавляют сахар , заправляют маслом растительным и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, изюма -темно-коричневый. Консистенция -моркови-хрустящая, упругая, изюма-мягкая.Запах-свойственный для моркови и изюма с маслом растительным.Вкус характерный для моркови и изюма с маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,15	5,08	14,78	99,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай 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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150
Молоко	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Сахар	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
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:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют сахар,горячее кипяченое молоко,сахар можно подавть отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком,доводят до кипения и соединяют с завркой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет-светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая и молока,без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,66	0,71	5,61	33,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с молоком 180 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**
Вода	135|135	135|135	135|135	135|135	135|135	135|135
Молоко	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45
Сахар	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
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
Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют сахар,горячее кипяченое молоко,сахар можно подавть отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком,доводят до кипения и соединяют с завркой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет-светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая и молока,без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,66	0,71	5,61	33,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с молоком 150 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
Вода	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5
Молоко	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
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
Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют сахар,горячее кипяченое молоко,сахар можно подавть отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком,доводят до кипения и соединяют с завркой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет-светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая и молока,без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,66	0,71	5,61	33,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с молоком 100 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**
Вода	75|75	75|75	75|75	75|75	75|75	75|75
Молоко	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Чай	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	1|1
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют сахар,горячее кипяченое молоко,сахар можно подавть отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком,доводят до кипения и соединяют с завркой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет-светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая и молока,без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,66	0,70	5,61	33,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/10/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с молоком,с сахаром**

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**
Вода	56.5|56.5	89.4|89.4	89.4|89.4
Молоко	100|100	120|120	120|120
Сахар	7.5|7.5	10|10	10|10
Чай	0.5|0.5	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике.Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой,всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., затем доливают чайник кипятком.В чашку наливают заварку чая, добавляют сахар,горячее кипяченое молоко,сахар можно подавть отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком,доводят до кипения и соединяют с завркой чая.Внешний вид-жидкость , без осадка.Цвет-светло-коричневый,прозрачный.Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая и молока,без постороннего.Вкус - характерный для чая, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,58	1,69	7,11	53,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с курагой 60 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
Дрожжи	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Курага	17.14|17.14	17.14|17.14	17.14|17.14	17.14|17.14
Масло растительное	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Масло сливочное	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Молоко	6.86|6.86	6.86|6.86	6.86|6.86	6.86|6.86
Мука	25.71|25.71	25.71|25.71	25.71|25.71	25.71|25.71
Сахар	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Яйцо	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша курагу перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде.Затем отвар сливают,курагу измельчают на мясорубке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-оранжевый.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,67	4,05	48,12	269,05

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с курагой 70 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
Дрожжи	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01
Курага	19.99|19.99	19.99|19.99	19.99|19.99	19.99|19.99
Масло растительное	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01
Масло сливочное	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01
Молоко	8.01|8.01	8.01|8.01	8.01|8.01	8.01|8.01
Мука	30|30	30|30	30|30	30|30
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.39|0.39	0.39|0.39	0.39|0.39	0.39|0.39
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша курагу перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде.Затем отвар сливают,курагу измельчают на мясорубке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-оранжевый.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,67	4,07	48,16	269,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с курагой 80 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
Дрожжи	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Курага	22.85|22.85	22.85|22.85	22.85|22.85	22.85|22.85
Масло растительное	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло сливочное	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Молоко	9.15|9.15	9.15|9.15	9.15|9.15	9.15|9.15
Мука	34.29|34.29	34.29|34.29	34.29|34.29	34.29|34.29
Сахар	2.29|2.29	2.29|2.29	2.29|2.29	2.29|2.29
Соль	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45
Яйцо	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша курагу перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде.Затем отвар сливают,курагу измельчают на мясорубке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-оранжевый.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,68	4,05	48,15	269,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/12/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с курагой 90 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**
Дрожжи	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Курага	25.71|25.71	25.71|25.71	25.71|25.71	25.71|25.71
Масло растительное	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Масло сливочное	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Молоко	10.29|10.29	10.29|10.29	10.29|10.29	10.29|10.29
Мука	38.58|38.58	38.58|38.58	38.58|38.58	38.58|38.58
Сахар	2.58|2.58	2.58|2.58	2.58|2.58	2.58|2.58
Соль	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51
Яйцо	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша курагу перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде.Затем отвар сливают,курагу измельчают на мясорубке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-оранжевый.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,66	4,06	48,16	269,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/12/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с курагой(изюмом)**

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**
Дрожжи	1|1	1|1	1|1
Курага	10|10	15|15	15|15
Масло растительное	3|3	4|4	4|4
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4
Молоко	20.6|20.6	26|26	26|26
Мука	25|25	30.5|30.5	30.5|30.5
Повидло	2|2	4|4	4|4
Сахар	2|2	3|3	3|3
Соль	0.4|0.4	0.5|0.5	0.5|0.5
Яйцо	0.067|0.067	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша курагу перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде.Затем отвар сливают,курагу измельчают на мясорубке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-оранжевый.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,20	10,02	43,75	313,99

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный со сметаной 0,200**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	140|140	140|140	140|140	140|140	140|140	140|140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	16|12	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12
Сметана	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

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

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 картофель и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-оранжевый.Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,67	1,26	5,09	36,31

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный со сметаной 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	175|175	175|175	175|175	175|175	175|175
Картофель(с 01.01 по 28.02)	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5
Лук	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
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 картофель и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-оранжевый.Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,66	1,26	5,08	36,31

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный со сметаной 0,18**

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	126|126	126|126	126|126	126|126	126|126
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	75|45	75|45	75|45	75|45
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45
Лук	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Масло сливочное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.4|10.8	14.4|10.8	14.4|10.8	14.4|10.8	14.4|10.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.5|10.8	13.5|10.8	13.5|10.8	13.5|10.8	13.5|10.8
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

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 картофель и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-оранжевый.Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,67	1,26	5,08	36,31

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный со сметаной 0,15**

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	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Картофель(с 01.01 по 28.02)	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5
Лук	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Масло сливочное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9
Сметана	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

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 картофель и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-оранжевый.Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,67	1,26	5,09	36,31

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный со сметаной**

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**
Вода	102|102	176|176	176|176
Картофель(с 01.01 по 28.02)	79.69| 51.8	132.46| 86.1	132.46| 86.1
Картофель(с 01.03 по 31.08)	86.33| 51.8	143.5| 86.1	143.5| 86.1
Картофель(с 01.09 по 31.10)	69.07| 51.8	114.8| 86.1	114.8| 86.1
Картофель(с 01.11 по 31.12)	74 |51.8	123|86.1	123|86.1
Лук	10|10	15|15	15|15
Масло растительное	2|2	3|3	3|3
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	25.6|19.2	25.6|19.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	24 |19.2	24 |19.2
Сметана	5|5	6|6	6|6
Соль	0.8|0.8	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**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 картофель и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-оранжевый.Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,89	2,19	6,96	54,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с рисом и черносливом 150г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	42|42	42|42	42|42	42|42	42|42
Масло сливочное	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Морковь(с 01.01 по 31.07)	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80
Морковь(с 01.08 по 31.12)	100| 80	100| 80	100| 80	100| 80	100| 80
Рис	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Чернослив	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин.В кипящую воду закладывают промытую рисовую крупу(при соотношении 1/2,1),соль и сахар и перемешивают.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый,рис
-белый,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-риса-рассыпчатая,мягкая,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойс твенный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом,сладковатый .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,90	3,74	23,19	135,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с рисом и черносливом 180г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	50.4|50.4	50.4|50.4	50.4|50.4	50.4|50.4	50.4|50.4
Масло сливочное	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	128| 96	128| 96	128| 96	128| 96	128| 96
Морковь(с 01.08 по 31.12)	120| 96	120| 96	120| 96	120| 96	120| 96
Рис	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Сахар	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Чернослив	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин.В кипящую воду закладывают промытую рисовую крупу(при соотношении 1/2,1),соль и сахар и перемешивают.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый,рис
-белый,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-риса-рассыпчатая,мягкая,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом,сладковатый .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,90	3,74	23,19	135,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с рисом и черносливом 130г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	36.4|36.4	36.4|36.4	36.4|36.4	36.4|36.4	36.4|36.4
Масло сливочное	6.07|6.07	6.07|6.07	6.07|6.07	6.07|6.07	6.07|6.07
Морковь(с 01.01 по 31.07)	92.44|69.33	92.44|69.33	92.44|69.33	92.44|69.33	92.44|69.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	86.66|69.33	86.66|69.33	86.66|69.33	86.66|69.33	86.66|69.33
Рис	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33
Сахар	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87
Чернослив	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин.В кипящую воду закладывают промытую рисовую крупу(при соотношении 1/2,1),соль и сахар и перемешивают.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый,рис
-белый,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-риса-рассыпчатая,мягкая,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом,сладковатый .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,90	3,75	23,18	135,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с рисом и черносливом 100г**

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
Вода	28|28	28|28	28|28	28|28	28|28	28|28
Масло сливочное	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	71.11|53.33	71.11|53.33	71.11|53.33	71.11|53.33	71.11|53.33	71.11|53.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	66.66|53.33	66.66|53.33	66.66|53.33	66.66|53.33	66.66|53.33	66.66|53.33
Рис	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Сахар	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67
Чернослив	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин.В кипящую воду закладывают промытую рисовую крупу(при соотношении 1/2,1),соль и сахар и перемешивают.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый,рис
-белый,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-риса-рассыпчатая,мягкая,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом,сладковатый .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,90	3,74	23,17	135,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная с яблоками и маслом сливочным 200г**

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	48|48	48|48	48|48	48|48
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	80|80	80|80	80|80	80|80
Пшено	40|40	40|40	40|40	40|40
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Яблоки	68.57| 48	68.57| 48	68.57| 48	68.57| 48

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной.Яблоки, очищают от кожицы и семянного гнезда и нарезают мелкими кубиками(0,5*0,5). Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, нарезанные яблоки, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый.
Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы хорошо разварены. Запах-свойственный молочной пшенной каше с яблоками и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной пшенной каше с яблоками и маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,32	3,24	18,22	126,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная с яблоками и маслом сливочным 180г**

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	43.2|43.2	43.2|43.2	43.2|43.2	43.2|43.2
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	72|72	72|72	72|72	72|72
Пшено	36|36	36|36	36|36	36|36
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72
Яблоки	61.71| 43.2	61.71| 43.2	61.71| 43.2	61.71| 43.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной.Яблоки, очищают от кожицы и семянного гнезда и нарезают мелкими кубиками(0,5*0,5). Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, нарезанные яблоки, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый.
Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы хорошо разварены. Запах-свойственный молочной пшенной каше с яблоками и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной пшенной каше с яблоками и маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,32	3,24	18,23	126,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная с яблоками и маслом сливочным 150г**

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	36|36	36|36	36|36	36|36
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60
Пшено	30|30	30|30	30|30	30|30
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Яблоки	51.43| 36	51.43| 36	51.43| 36	51.43| 36

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной.Яблоки, очищают от кожицы и семянного гнезда и нарезают мелкими кубиками(0,5*0,5). Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, нарезанные яблоки, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый.
Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы хорошо разварены. Запах-свойственный молочной пшенной каше с яблоками и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной пшенной каше с яблоками и маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,31	3,25	18,22	126,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная с яблоками и маслом сливочным 120г**

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	28.8|28.8	28.8|28.8	28.8|28.8	28.8|28.8
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	48|48	48|48	48|48	48|48
Пшено	24|24	24|24	24|24	24|24
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48
Яблоки	41.14| 28.8	41.14| 28.8	41.14| 28.8	41.14| 28.8

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной.Яблоки, очищают от кожицы и семянного гнезда и нарезают мелкими кубиками(0,5*0,5). Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, нарезанные яблоки, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый.
Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы хорошо разварены. Запах-свойственный молочной пшенной каше с яблоками и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной пшенной каше с яблоками и маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,31	3,24	18,22	126,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с картофелем 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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40|26	40|26	40|26	40|26
Картофель(с 01.03 по 31.08)	43.33| 26	43.33| 26	43.33| 26	43.33| 26
Картофель(с 01.09 по 31.10)	34.67| 26	34.67| 26	34.67| 26	34.67| 26
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.14| 26	37.14| 26	37.14| 26	37.14| 26
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4
Сметана	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Сухари панировочные	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	71.43| 70	71.43| 70	71.43| 70	71.43| 70
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии. В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С картофель,просеянную муку,сырые яйца,манную крупу,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,слоем 3-4 см,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,95	16,54	14,28	278,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с картофелем 120 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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	48 |31.2	48 |31.2	48 |31.2	48 |31.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	52 |31.2	52 |31.2	52 |31.2	52 |31.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	41.6|31.2	41.6|31.2	41.6|31.2	41.6|31.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	44.57| 31.2	44.57| 31.2	44.57| 31.2	44.57| 31.2
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6
Мука	6|6	6|6	6|6	6|6
Сахар	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Сметана	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Сухари панировочные	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Творог	85.71| 84	85.71| 84	85.71| 84	85.71| 84
Яйцо	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии. В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С картофель,просеянную муку,сырые яйца,манную крупу,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,слоем 3-4 см,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,96	16,53	14,28	278,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с картофелем 80 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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40|26	40|26	40|26	40|26
Картофель(с 01.03 по 31.08)	43.33| 26	43.33| 26	43.33| 26	43.33| 26
Картофель(с 01.09 по 31.10)	34.67| 26	34.67| 26	34.67| 26	34.67| 26
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.14| 26	37.14| 26	37.14| 26	37.14| 26
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4
Сметана	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Сухари панировочные	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	58.16| 57	58.16| 57	58.16| 57	58.16| 57
Яйцо	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии. В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С картофель,просеянную муку,сырые яйца,манную крупу,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,слоем 3-4 см,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,29	16,98	16,60	294,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные с рисом в соусе 80/50 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Минтай	120| 60	120| 60	120| 60	120| 60	120| 60
Молоко	65|65	65|65	65|65	65|65	65|65
Мука	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Рис	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Рис перебирают, промывают, всыпают в кипящую горячую воду (в соотношении 1:3,7) и варят вязкую кашу. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш добавляют охлажденную вязкую кашу, бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают. Полученную массу порционируют, формируют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки, заливают горячим молочным соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделия круглой формы, неразвалившиеся. Цвет-поверхности-сероватый, соуса-кремовый. Консистенция-тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным, без посторонненго. Вкус-характерный для тушения рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,15	3,27	8,56	123,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные с рисом в соусе 120 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	11.9| 10	10.95| 9.2	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло растительное	1.8|1.8	1.5|1.5	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Минтай	110.8| 55.4	110.8| 55.4	110.8| 55.4	110.8| 55.4	110.8| 55.4
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Мука	7.4|7.4	7.4|7.4	7.4|7.4	7.4|7.4	7.4|7.4
Рис	3.7|3.7	3.7|3.7	3.7|3.7	3.7|3.7	3.7|3.7
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Рис перебирают, промывают, всыпают в кипящую горячую воду (в соотношении 1:3,7) и варят вязкую кашу. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш добавляют охлажденную вязкую кашу, бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают. Полученную массу порционируют, формируют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки, заливают горячим молочным соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделия круглой формы, неразвалившиеся. Цвет-поверхности-сероватый, соуса-кремовый. Консистенция-тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным, без посторонненго. Вкус-характерный для тушения рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,16	3,23	8,63	123,05

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные с рисом в соусе 100 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	9.17| 7.7	9.17| 7.7	9.17| 7.7	9.17| 7.7	9.17| 7.7
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Минтай	92.4|46.2	92.4|46.2	92.4|46.2	92.4|46.2	92.4|46.2
Молоко	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Мука	6.2|6.2	6.2|6.2	6.2|6.2	6.2|6.2	6.2|6.2
Рис	3.1|3.1	3.1|3.1	3.1|3.1	3.1|3.1	3.1|3.1
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Рис перебирают, промывают, всыпают в кипящую горячую воду (в соотношении 1:3,7) и варят вязкую кашу. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш добавляют охлажденную вязкую кашу, бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают. Полученную массу порционируют, формируют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки, заливают горячим молочным соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделия круглой формы, неразвалившиеся. Цвет-поверхности-сероватый, соуса-кремовый. Консистенция-тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным, без посторонненго. Вкус-характерный для тушения рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,17	3,24	8,61	122,99

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные с рисом в соусе 80 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	7.38| 6.2	7.38| 6.2	7.38| 6.2	7.38| 6.2	7.38| 6.2
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Минтай	73.8|36.9	73.8|36.9	73.8|36.9	73.8|36.9	73.8|36.9
Молоко	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Мука	4.9|4.9	4.9|4.9	4.9|4.9	4.9|4.9	4.9|4.9
Рис	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Рис перебирают, промывают, всыпают в кипящую горячую воду (в соотношении 1:3,7) и варят вязкую кашу. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш добавляют охлажденную вязкую кашу, бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают. Полученную массу порционируют, формируют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки, заливают горячим молочным соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделия круглой формы, неразвалившиеся. Цвет-поверхности-сероватый, соуса-кремовый. Консистенция-тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным, без посторонненго. Вкус-характерный для тушения рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,15	3,24	8,59	122,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/7/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные с рисом в соусе.**

Состав	Ясли	Дети	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Горбуша	115 |77.05	120|80.4	143.75| 96.31	143.75| 96.31
Лук	18 |15.12	25|21	22.5|18.9	22.5|18.9
Масло растительное	3|3	3|3	3.75|3.75	3.75|3.75
Масло сливочное	4|4	5|5	5|5	5|5
Молоко	24|24	38.5|38.5	30|30	30|30
Мука	3|3	4|4	3.75|3.75	3.75|3.75
Рис	9|9	13|13	11.25|11.25	11.25|11.25
Соль	0.5|0.5	1|1	0.63|0.63	0.63|0.63
Яйцо	0.333|0.333	0.5|0.5	0.41625|0.41625	0.41625|0.41625

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Рис перебирают, промывают, всыпают в кипящую горячую воду (в соотношении 1:3,7) и варят вязкую кашу. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш добавляют охлажденную вязкую кашу, бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают. Полученную массу порционируют, формируют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки, заливают горячим молочным соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделия круглой формы, неразвалившиеся. Цвет-поверхности-сероватый, соуса-кремовый. Консистенция-тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным, без посторонненго. Вкус-характерный для тушения рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,48	10,46	8,05	205,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/7/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные с рисом в соусе 60 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	5.54|4.65	5.54|4.65	5.54|4.65	5.54|4.65	5.54|4.65
Масло растительное	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Минтай	55.36|27.68	55.36|27.68	55.36|27.68	55.36|27.68	55.36|27.68
Молоко	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Мука	3.68|3.68	3.68|3.68	3.68|3.68	3.68|3.68	3.68|3.68
Рис	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88
Соль	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку. Рис перебирают, промывают, всыпают в кипящую горячую воду (в соотношении 1:3,7) и варят вязкую кашу. Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. В рыбный фарш добавляют охлажденную вязкую кашу, бланшированный лук, молоко, соль и перемешивают. Полученную массу порционируют, формируют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки, заливают горячим молочным соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделия круглой формы, неразвалившиеся. Цвет-поверхности-сероватый, соуса-кремовый. Консистенция-тефтелей-рыхлая, сочная. Соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для тушеных рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным, без посторонненго. Вкус-характерный для тушения рыбных изделий из котлетной массы с рисом и соусом молочным

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,15	3,22	8,58	122,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из отварного мяса говядины 50/50 гр.**

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	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Мясо	108.7| 80	108.7| 80	108.7| 80	108.7| 80	108.7| 80	108.7| 80
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Говядину отваривают крупным куском до полуготовности, нарезают кусочками (массой 15-20гр.). Очищенный лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой и проваривают 15 мин, затем добавляют припущенный лук, соль и доводят до кипения.Нарезанное мясо заливают соусом и тушат до готовности 10-15 мин. Внешний вид - форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе.Цвет-мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция-мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты.Запах- свойственный тушеному мясу в соусе, без постороннего. Вкус- характерный тушеному мясу в соусе.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
29,02	29,90	6,46	456,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из отварного мяса говядины 80 гр.**

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	96|96	96|96	96|96	96|96	96|96	96|96
Масло сливочное	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Мука	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Мясо	104|104	104|104	104|104	104|104	104|104	104|104
Соль	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Говядину отваривают крупным куском до полуготовности, нарезают кусочками (массой 15-20гр.). Очищенный лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой и проваривают 15 мин, затем добавляют припущенный лук, соль и доводят до кипения.Нарезанное мясо заливают соусом и тушат до готовности 10-15 мин. Внешний вид - форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе.Цвет-мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция-мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты.Запах- свойственный тушеному мясу в соусе, без постороннего. Вкус- характерный тушеному мясу в соусе.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,78	25,68	6,45	391,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из отварного мяса говядины 70 гр.**

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	84|84	84|84	84|84	84|84	84|84	84|84
Масло сливочное	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Мука	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Мясо	91|91	91|91	91|91	91|91	91|91	91|91
Соль	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Говядину отваривают крупным куском до полуготовности, нарезают кусочками (массой 15-20гр.). Очищенный лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой и проваривают 15 мин, затем добавляют припущенный лук, соль и доводят до кипения.Нарезанное мясо заливают соусом и тушат до готовности 10-15 мин. Внешний вид - форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе.Цвет-мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция-мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты.Запах- свойственный тушеному мясу в соусе, без постороннего. Вкус- характерный тушеному мясу в соусе.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,77	25,67	6,46	391,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.12/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из отварного мяса говядины**

Состав	Ясли	Дети	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 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	30|30	30|30	30|30	30|30
Лук	12 |10.08	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12
Масло сливочное	2|2	4|4	4|4	4|4	4|4
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	103.99| 76.54	131.01| 96.42	131.01| 96.42	131.01| 96.42	131.01| 96.42
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1	1|1
Томатная паста	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Говядину отваривают крупным куском до полуготовности, нарезают кубиками (массой 15-20гр.),слегка обжаривают,затем заливают горячей кипяченой водой. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой и проваривают 15 мин, затем добавляют припущенный лук, соль и доводят до кипения.Нарезанное мясо заливают соусом и тушат до готовности 10-15 мин. Внешний вид - форма нарезки мяса сохранена, тушеное мясо говядины в соусе.Цвет-мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция-мяса мягкая, соуса однородная, средней густоты.Запах- свойственный тушеному мясу в соусе, без постороннего. Вкус- характерный тушеному мясу в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,70	17,41	4,53	271,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.120

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мармелад 25 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**
Мармелад	25|25	25|25	25|25	25|25
Выход блюда:	**25**	**25**	**25**	**25**

Технология приготовления:

Мармелад раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	76,60	293,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.120-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мармелад 20 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**
Мармелад	20|20	20|20	20|20	20|20

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Мармелад раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	76,60	293,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.121

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лапшевник с творогом**

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**
Лапша	15|15	19|19	19|19
Масло растительное	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3
Мука	2|2	3|3	3|3
Сахар	9|9	10|10	10|10
Сметана	1|1	2|2	2|2
Творог	85|85	106|106	106|106
Яйцо	0.12|0.12	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Лапшу варят, не откидывая.Творог, протертый или пропущенный через мясорубку, смешивают с сырыми яйцами, солью, сахароми соединяют с вареной лапшой, предварительно охлажденной до 60 С. Массу раскладывают слоем 3 см на смазанный растительным маслом противень, посыпанной мукой, поверхность смазывают яйцом со сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 15 минут при температуре 200 С 15-20 минут. За 5 минут до готовности поверхность запеканки смазывают сливочным маслом.
Нарезают на порции и отпускают.
Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Лапшевник аккуратно нарезан на порции. Колер золотистый, ровный, на разрезе-белый. Лапша мягкая, сохранила форму. Вкус свойственный входящим в блюдо продуктам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,23	13,86	18,26	268,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.123

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с зеленым горошком**

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	29 |18.56	38 |24.32	38 |24.32	38 |24.32
Масло растительное	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Масло сливочное	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Молоко	24 |22.8	32 |30.4	32 |30.4	32 |30.4
Яйцо	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Разбивают яйца, в яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек доводят до кипения в оваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную сливочным маслом 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.Перед подачей нарезают на порции, посыпают мелко нарезанной зеленью. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция омлета нежная, пористая,знленый горошек распределен равномерно, цвет его сохранился.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,68	6,78	3,71	113,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.123/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с зеленым горошком.**

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**
Зеленый горошек	110.94| 71	110.94| 71	110.94| 71
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Молоко	63.16| 60	63.16| 60	63.16| 60
Яйцо	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Разбивают яйца, в яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек доводят до кипения в оваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную сливочным маслом 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.Перед подачей нарезают на порции, посыпают мелко нарезанной зеленью. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция омлета нежная, пористая,знленый горошек распределен равномерно, цвет его сохранился.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,23	6,87	4,79	121,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.124

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 60 гр**

Состав	**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**
Хлеб пшеничный	60 | 60	60 | 60	60 | 60	60 | 60	60 | 60

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,90	50,10	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.124р

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка с сыром 90 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	14.4|14.4	14.4|14.4	14.4|14.4
Масло растительное	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38
Масло сливочное	16.8|16.8	16.8|16.8	16.8|16.8
Мука	48.75|48.75	48.75|48.75	48.75|48.75
Сахар	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Сыр	24|24	24|24	24|24
Яйцо	0.1695|0.1695	0.1695|0.1695	0.1695|0.1695
Выход блюда:	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто раскатывают в пласт,сверху смазывают смесью из тертого сыра,смешанного с маслом сливочным, и сворачивают рулетом.Разрезают поперек на кусочки,немного выворачивают,выкладывают на листы,смазанные маслом,расстаивают,перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 220-230 С до образования румяной корочки.Срок реализации 24 часа.

Органолептические показатели:

Внешний вид,форма,структура: форма круглая спирального вида,сверху виден сыр,пористая структура.Цвет румяно-золотистый.Вкус и запах свежевыпеченного изделия из дрожжевого теста с привкусом сыра.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,91	21,60	42,01	458,73

Утверждаю

Технологическая карта № 7.124р/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка с сыром 60 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**
Вода	9.6|9.6	9.6|9.6	9.6|9.6	9.6|9.6
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	9|9	9|9	9|9	9|9
Мука	32.5|32.5	32.5|32.5	32.5|32.5	32.5|32.5
Сахар	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Сыр	16|16	16|16	16|16	16|16
Яйцо	0.113|0.113	0.113|0.113	0.113|0.113	0.113|0.113

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто раскатывают в пласт,сверху смазывают смесью из тертого сыра,смешанного с маслом сливочным, и сворачивают рулетом.Разрезают поперек на кусочки,немного выворачивают,выкладывают на листы,смазанные маслом,расстаивают,перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 220-230 С до образования румяной корочки.Срок реализации 24 часа.

Органолептические показатели:

Внешний вид,форма,структура: форма круглая спирального вида,сверху виден сыр,пористая структура.Цвет румяно-золотистый.Вкус и запах свежевыпеченного изделия из дрожжевого теста с привкусом сыра.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,88	20,75	41,98	449,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.124р/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка с сыром 80 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	12.8|12.8	12.8|12.8	12.8|12.8
Масло растительное	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	12|12	12|12	12|12
Мука	43.33|43.33	43.33|43.33	43.33|43.33
Сахар	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67
Сыр	21.33|21.33	21.33|21.33	21.33|21.33
Яйцо	0.15067|0.15067	0.15067|0.15067	0.15067|0.15067

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто раскатывают в пласт,сверху смазывают смесью из тертого сыра,смешанного с маслом сливочным, и сворачивают рулетом.Разрезают поперек на кусочки,немного выворачивают,выкладывают на листы,смазанные маслом,расстаивают,перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 220-230 С до образования румяной корочки.Срок реализации 24 часа.

Органолептические показатели:

Внешний вид,форма,структура: форма круглая спирального вида,сверху виден сыр,пористая структура.Цвет румяно-золотистый.Вкус и запах свежевыпеченного изделия из дрожжевого теста с привкусом сыра.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,89	20,76	41,98	449,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.124р/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка с сыром 70 гр**

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 4 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	11.2|11.2	11.2|11.2	11.2|11.2	11.2|11.2
Масло растительное	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Масло сливочное	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5
Мука	37.91|37.91	37.91|37.91	37.91|37.91	37.91|37.91
Сахар	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6
Соль	0.59|0.59	0.59|0.59	0.59|0.59	0.59|0.59
Сыр	18.66|18.66	18.66|18.66	18.66|18.66	18.66|18.66
Яйцо	0.13184|0.13184	0.13184|0.13184	0.13184|0.13184	0.13184|0.13184

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто раскатывают в пласт,сверху смазывают смесью из тертого сыра,смешанного с маслом сливочным, и сворачивают рулетом.Разрезают поперек на кусочки,немного выворачивают,выкладывают на листы,смазанные маслом,расстаивают,перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 220-230 С до образования румяной корочки.Срок реализации 24 часа.

Органолептические показатели:

Внешний вид,форма,структура: форма круглая спирального вида,сверху виден сыр,пористая структура.Цвет румяно-золотистый.Вкус и запах свежевыпеченного изделия из дрожжевого теста с привкусом сыра.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,89	20,74	41,99	449,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.125

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь**

Состав	Ясли	Дети	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Сельдь соленая	31.42|15.08	77.58|37.24	77.58|37.24	77.58|37.24

Выход блюда:	**15**	**37**	**37**	**37**

Технология приготовления:

Сельдь разделывают на филе без кожи и костей, нарезают мелкими ломтиками по 3-4 на порцию. Если сельдь с повышенным содержанием соли, ее необходимо разделать на филе и вымочить в кипяченой охлажденной воде.

Органолептические показатели:

Консистенция сельди мягкая, но не разваливающаяся. Цвет соответствует натуральным продуктам. Не допускается "загар" и запах окислившегося жира в сельди. Содержание соли в сельди не выше 4%.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,07	8,53	0,00	145,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.126

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 40/15**

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	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	15|15	15|15	15|15	15|15

Выход блюда:	**55**	**55**	**55**	**55**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
5,75	24,69	38,98	374,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.127

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная с 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	48.75|48.75	65|65	65|65	65|65
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко	100| 95	130 |123.5	130 |123.5	130 |123.5
Пшеничная крупа	15|15	20|20	20|20	20|20
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**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. Температура подачи 65 С.
Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

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
2,72	3,85	11,24	98,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.129

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Банан 130 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**
Бананы	130| 91	130| 91	130| 91	130| 91

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.129-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Банан 50 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**
Бананы	50 | 35	50 | 35	50 | 35	50 | 35

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,06	0,08	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из припущенной моркови и яблок с растительным маслом 60 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
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	65.33| 49	65.33| 49	65.33| 49	65.33| 49
Морковь(с 01.08 по 31.12)	61.25| 49	61.25| 49	61.25| 49	61.25| 49
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2
Яблоки	11.11| 10	11.11| 10	11.11| 10	11.11| 10

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Морковь промывают , очищают , ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке и припускают с добавлением воды (20 % к массе). Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, затем удаляют семенное гнездо (сердцевину) ,нарезают соломкой или натирают на терке.Компоненты соединяют,добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, яблок-кремовый или светло-салатный. Консистенция моркови -мягкая , яблок-хрустящая..Запах-свойственный припущенной моркови , яблок с маслом растительным.Вкус характерный для припущенной моркови иябок с маслом растительным,кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,13	6,82	12,90	107,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из припущенной моркови и яблок с растительным маслом 50 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**
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	54.44|40.83	54.44|40.83	54.44|40.83
Морковь(с 01.08 по 31.12)	51.04|40.83	51.04|40.83	51.04|40.83
Сахар	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67
Яблоки	9.26|8.33	9.26|8.33	9.26|8.33

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Морковь промывают , очищают , ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке и припускают с добавлением воды (20 % к массе). Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, затем удаляют семенное гнездо (сердцевину) ,нарезают соломкой или натирают на терке.Компоненты соединяют,добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, яблок-кремовый или светло-салатный. Консистенция моркови -мягкая , яблок-хрустящая..Запах-свойственный припущенной моркови , яблок с маслом растительным.Вкус характерный для припущенной моркови иябок с маслом растительным,кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,12	6,80	12,90	107,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из припущенной моркови и яблок с растительным маслом 40 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**
Масло растительное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Морковь(с 01.01 по 31.07)	43.55|32.66	43.55|32.66	43.55|32.66	43.55|32.66
Морковь(с 01.08 по 31.12)	40.83|32.66	40.83|32.66	40.83|32.66	40.83|32.66
Сахар	1.34|1.34	1.34|1.34	1.34|1.34	1.34|1.34
Яблоки	7.4|6.66	7.4|6.66	7.4|6.66	7.4|6.66

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Морковь промывают , очищают , ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке и припускают с добавлением воды (20 % к массе). Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, затем удаляют семенное гнездо (сердцевину) ,нарезают соломкой или натирают на терке.Компоненты соединяют,добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, яблок-кремовый или светло-салатный. Консистенция моркови -мягкая , яблок-хрустящая..Запах-свойственный припущенной моркови , яблок с маслом растительным.Вкус характерный для припущенной моркови иябок с маслом растительным,кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,13	6,80	12,93	107,73

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из припущенной моркови и яблок с растительным маслом 30 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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	32.67| 24.5	32.67| 24.5	32.67| 24.5	32.67| 24.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	30.63| 24.5	30.63| 24.5	30.63| 24.5	30.63| 24.5
Сахар	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01
Яблоки	5.56| 5	5.56| 5	5.56| 5	5.56| 5

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Морковь промывают , очищают , ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке и припускают с добавлением воды (20 % к массе). Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, затем удаляют семенное гнездо (сердцевину) ,нарезают соломкой или натирают на терке.Компоненты соединяют,добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет моркови -оранжевый, яблок-кремовый или светло-салатный. Консистенция моркови -мягкая , яблок-хрустящая..Запах-свойственный припущенной моркови , яблок с маслом растительным.Вкус характерный для припущенной моркови иябок с маслом растительным,кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,13	6,80	12,93	107,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток 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
Кофейный напиток	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Сахар	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения3 отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженый кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения .Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованне:100 г пастеризованного молока заменяется 46 г молока сгущенного стерилизованного.Внешний вид-непрозрачная жидкость, без осадка,Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для кофейного напитка с молоком,без постороннего.Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,40	1,41	7,07	51,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток с молоком 180 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	99|99	99|99	99|99	99|99	99|99	99|99
Кофейный напиток	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Молоко	90|90	90|90	90|90	90|90	90|90	90|90
Сахар	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения3 отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженый кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения .Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованне:100 г пастеризованного молока заменяется 46 г молока сгущенного стерилизованного.Внешний вид-непрозрачная жидкость, без осадка,Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для кофейного напитка с молоком,без постороннего.Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,40	1,41	7,07	51,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток с молоком 150 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	82.5|82.5	82.5|82.5	82.5|82.5	82.5|82.5	82.5|82.5	82.5|82.5
Кофейный напиток	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Молоко	75|75	75|75	75|75	75|75	75|75	75|75
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения3 отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженый кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения .Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованне:100 г пастеризованного молока заменяется 46 г молока сгущенного стерилизованного.Внешний вид-непрозрачная жидкость, без осадка,Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для кофейного напитка с молоком,без постороннего.Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,40	1,41	7,07	51,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток с молоком 100 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	55|55	55|55	55|55	55|55	55|55	55|55	55|55
Кофейный напиток	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения3 отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженый кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения .Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованне:100 г пастеризованного молока заменяется 46 г молока сгущенного стерилизованного.Внешний вид-непрозрачная жидкость, без осадка,Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для кофейного напитка с молоком,без постороннего.Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,41	1,41	7,07	51,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/10/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток на сгущенном молоке**

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	92.1|92.1	170.5|170.5	122.8|122.8	122.8|122.8
Кофейный напиток	0.9|0.9	1.5|1.5	1.2|1.2	1.2|1.2
Сахар	8.25|8.25	13|13	11|11	11|11
Сгущенка	22.5|22.5	35|35	30|30	30|30

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения3 отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженый кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения .Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованне:100 г пастеризованного молока заменяется 46 г молока сгущенного стерилизованного.Внешний вид-непрозрачная жидкость, без осадка,Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для кофейного напитка с молоком,без постороннего.Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,07	1,12	12,88	71,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/10/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток с молоком•1**

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	52.8|52.8	85.5|85.5	70.4|70.4	70.4|70.4
Кофейный напиток	1.2|1.2	1.5|1.5	1.6|1.6	1.6|1.6
Молоко	100|100	120|120	133.33|133.33	133.33|133.33
Сахар	11|11	13|13	14.67|14.67	14.67|14.67

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения3 отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженый кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения .Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованне:100 г пастеризованного молока заменяется 46 г молока сгущенного стерилизованного.Внешний вид-непрозрачная жидкость, без осадка,Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для кофейного напитка с молоком,без постороннего.Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,83	1,88	9,83	69,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и изюмом 60 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**
Дрожжи	1|1	1|1	1|1
Изюм	30.87|18.86	30.87|18.86	30.87|18.86
Масло растительное	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2
Молоко	8|8	8|8	8|8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34
Морковь(с 01.08 по 31.12)	42.5| 34	42.5| 34	42.5| 34
Мука	30|30	30|30	30|30
Повидло	10|10	10|10	10|10
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша изюм перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде, воду сливают. Очищенную морковь варят. протирают, добовляют сахар, масло сливочное, изюм и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-темно-коричневый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом и морковью,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом и морковью.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,62	5,98	72,25	394,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и изюмом 80 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**
Дрожжи	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Изюм	41.16|25.15	41.16|25.15	41.16|25.15
Масло растительное	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Масло сливочное	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Молоко	10.67|10.67	10.67|10.67	10.67|10.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	60.44|45.33	60.44|45.33	60.44|45.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	56.66|45.33	56.66|45.33	56.66|45.33
Мука	40|40	40|40	40|40
Повидло	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Сахар	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2
Соль	0.53|0.53	0.53|0.53	0.53|0.53
Яйцо	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша изюм перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде, воду сливают. Очищенную морковь варят. протирают, добовляют сахар, масло сливочное, изюм и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-темно-коричневый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом и морковью,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом и морковью.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,60	5,99	72,26	394,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и изюмом 90 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**
Дрожжи	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Изюм	46.3|28.29	46.3|28.29	46.3|28.29
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3
Молоко	12|12	12|12	12|12
Морковь(с 01.01 по 31.07)	68|51	68|51	68|51
Морковь(с 01.08 по 31.12)	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51
Мука	45|45	45|45	45|45
Повидло	15|15	15|15	15|15
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Яйцо	0.225|0.225	0.225|0.225	0.225|0.225

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша изюм перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде, воду сливают. Очищенную морковь варят. протирают, добовляют сахар, масло сливочное, изюм и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-темно-коричневый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом и морковью,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с изюмом и морковью.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,60	5,98	72,27	394,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный вегетарианский со сметаной 0,200**

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**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150
Зеленый горошек	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Капуста	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Сметана	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

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

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 картофель и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-оранжевый.Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,78	2,73	4,79	50,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный вегетарианский со сметаной 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	175|175	175|175	175|175	175|175	175|175
Картофель(с 01.01 по 28.02)	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5
Лук	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
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 картофель и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-оранжевый.Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,66	1,41	5,08	37,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный вегетарианский со сметаной 0,18**

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	126|126	126|126	126|126	126|126	126|126
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	75|45	75|45	75|45	75|45
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45
Лук	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Масло растительное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.4|10.8	14.4|10.8	14.4|10.8	14.4|10.8	14.4|10.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.5|10.8	13.5|10.8	13.5|10.8	13.5|10.8	13.5|10.8
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

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 картофель и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-оранжевый.Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,66	1,41	5,07	37,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный вегетарианский со сметаной 0,15**

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	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Картофель(с 01.01 по 28.02)	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5
Лук	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9
Сметана	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

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 картофель и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-оранжевый.Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,67	1,41	5,08	37,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с черносливом 150г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Масло сливочное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	150 |112.5	150 |112.5	150 |112.5	150 |112.5	150 |112.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	140.63| 112.5	140.63| 112.5	140.63| 112.5	140.63| 112.5	140.63| 112.5
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сметана	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Чернослив	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин.Муку пассеруют разводят горячей кипяченой водой и варят 10-15 мин.затемдобавляют сметану ,соль и сахар и перемешивают кипятят 5мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый, ,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис и черносливом,сладковатый .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,49	4,60	15,58	111,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с черносливом 180г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Масло сливочное	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Морковь(с 01.01 по 31.07)	180|135	180|135	180|135	180|135	180|135
Морковь(с 01.08 по 31.12)	168.75| 135	168.75| 135	168.75| 135	168.75| 135	168.75| 135
Мука	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Сметана	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Соль	1.21|1.21	1.21|1.21	1.21|1.21	1.21|1.21	1.21|1.21
Чернослив	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин.Муку пассеруют разводят горячей кипяченой водой и варят 10-15 мин.затемдобавляют сметану ,соль и сахар и перемешивают кипятят 5мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый, ,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис и черносливом,сладковатый .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,49	4,59	15,60	111,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с черносливом 130г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Масло сливочное	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	130|97.5	130|97.5	130|97.5	130|97.5	130|97.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	121.88| 97.5	121.88| 97.5	121.88| 97.5	121.88| 97.5	121.88| 97.5
Мука	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Сахар	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Сметана	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Чернослив	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин.Муку пассеруют разводят горячей кипяченой водой и варят 10-15 мин.затемдобавляют сметану ,соль и сахар и перемешивают кипятят 5мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый, ,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис и черносливом,сладковатый .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,48	4,60	15,59	111,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с черносливом 100г**

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	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	100| 75	100| 75	100| 75	100| 75	100| 75
Морковь(с 01.08 по 31.12)	93.75| 75	93.75| 75	93.75| 75	93.75| 75	93.75| 75
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Чернослив	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин.Муку пассеруют разводят горячей кипяченой водой и варят 10-15 мин.затемдобавляют сметану ,соль и сахар и перемешивают кипятят 5мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый, ,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис вареным рисом и черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис и черносливом,сладковатый .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,49	4,60	15,61	111,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная с изюмом и с маслом сливочным 200г**

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**
Изюм	2.84| 2.7	2.84| 2.7	2.84| 2.7	2.84| 2.7
Масло сливочное	7|7	7|7	7|7	7|7
Молоко	122|122	122|122	122|122	122|122
Пшено	25|25	25|25	25|25	25|25
Сахар	8|8	8|8	8|8	8|8
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Яйцо	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем в холодной воде, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 2-5 мин, затем воду сливают и заливают горячим кипяченым молоком, добавляют соль, сахар, перебранный, промытый, ошпаренный изюм и варят под закрытой крышкой. За 10-15 мин до готовности добавляют растопленное масло сливочное, взбитые яйца, перемешивают и упаривают 5-10 мин. При отпуске кашу укладывают горкой. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-каши-желтый с вкраплениями темно-коричневого изюма. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы хорошо набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус-характерный молочной пшенной каше в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,60	5,13	14,76	131,61

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная с изюмом и с маслом сливочным 180г**

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**
Изюм	2.56|2.43	2.56|2.43	2.56|2.43	2.56|2.43
Масло сливочное	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3
Молоко	109.8|109.8	109.8|109.8	109.8|109.8	109.8|109.8
Пшено	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5
Сахар	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72
Яйцо	0.225|0.225	0.225|0.225	0.225|0.225	0.225|0.225

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем в холодной воде, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 2-5 мин, затем воду сливают и заливают горячим кипяченым молоком, добавляют соль, сахар, перебранный, промытый, ошпаренный изюм и варят под закрытой крышкой. За 10-15 мин до готовности добавляют растопленное масло сливочное, взбитые яйца, перемешивают и упаривают 5-10 мин. При отпуске кашу укладывают горкой. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-каши-желтый с вкраплениями темно-коричневого изюма. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы хорошо набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус-характерный молочной пшенной каше в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,59	5,12	14,76	131,61

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная с изюмом и с маслом сливочным 150г**

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**
Изюм	2.14|2.03	2.14|2.03	2.14|2.03	2.14|2.03
Масло сливочное	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25
Молоко	91.5|91.5	91.5|91.5	91.5|91.5	91.5|91.5
Пшено	18.75|18.75	18.75|18.75	18.75|18.75	18.75|18.75
Сахар	6|6	6|6	6|6	6|6
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Яйцо	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем в холодной воде, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 2-5 мин, затем воду сливают и заливают горячим кипяченым молоком, добавляют соль, сахар, перебранный, промытый, ошпаренный изюм и варят под закрытой крышкой. За 10-15 мин до готовности добавляют растопленное масло сливочное, взбитые яйца, перемешивают и упаривают 5-10 мин. При отпуске кашу укладывают горкой. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-каши-желтый с вкраплениями темно-коричневого изюма. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы хорошо набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус-характерный молочной пшенной каше в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,59	5,13	14,75	131,62

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная с изюмом и с маслом сливочным 120г**

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**
Изюм	1.71|1.62	1.71|1.62	1.71|1.62	1.71|1.62
Масло сливочное	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2
Молоко	73.2|73.2	73.2|73.2	73.2|73.2	73.2|73.2
Пшено	15|15	15|15	15|15	15|15
Сахар	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем в холодной воде, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 2-5 мин, затем воду сливают и заливают горячим кипяченым молоком, добавляют соль, сахар, перебранный, промытый, ошпаренный изюм и варят под закрытой крышкой. За 10-15 мин до готовности добавляют растопленное масло сливочное, взбитые яйца, перемешивают и упаривают 5-10 мин. При отпуске кашу укладывают горкой. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-каши-желтый с вкраплениями темно-коричневого изюма. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы хорошо набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус-характерный молочной пшенной каше в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,60	5,13	14,75	131,61

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с морковью 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**
Вода	10|10	10|10	10|10	10|10
Манка	5|5	5|5	5|5	5|5
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23
Морковь(с 01.08 по 31.12)	28.75| 23	28.75| 23	28.75| 23	28.75| 23
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Сухари панировочные	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	71.43| 70	71.43| 70	71.43| 70	71.43| 70
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают до размягчения с молоком и сливочноым маслом,манную крупу заваривают в кипящую воду,помешивая до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С припущенную морковь,заваренную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют.Отпускают с растопленным,доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-оранжевый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с пррецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,63	20,42	14,57	286,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с морковью 150 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**
Вода	15|15	15|15	15|15	15|15
Манка	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Молоко	6|6	6|6	6|6	6|6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	46 |34.5	46 |34.5	46 |34.5	46 |34.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	43.13| 34.5	43.13| 34.5	43.13| 34.5	43.13| 34.5
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Сметана	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Сухари панировочные	3|3	3|3	3|3	3|3
Творог	107.14| 105	107.14| 105	107.14| 105	107.14| 105
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают до размягчения с молоком и сливочноым маслом,манную крупу заваривают в кипящую воду,помешивая до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С припущенную морковь,заваренную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют.Отпускают с растопленным,доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-оранжевый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с пррецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,63	20,42	14,57	286,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с морковью 120 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**
Вода	12|12	12|12	12|12	12|12
Манка	6|6	6|6	6|6	6|6
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	36.8|27.6	36.8|27.6	36.8|27.6	36.8|27.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	34.5|27.6	34.5|27.6	34.5|27.6	34.5|27.6
Сахар	6|6	6|6	6|6	6|6
Сметана	6|6	6|6	6|6	6|6
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Сухари панировочные	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Творог	85.71| 84	85.71| 84	85.71| 84	85.71| 84
Яйцо	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают до размягчения с молоком и сливочноым маслом,манную крупу заваривают в кипящую воду,помешивая до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С припущенную морковь,заваренную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют.Отпускают с растопленным,доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-оранжевый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с пррецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,62	20,42	14,58	286,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/5/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с морковью 180 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**
Вода	18|18	18|18	18|18	18|18
Манка	9|9	9|9	9|9	9|9
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Масло сливочное	9|9	9|9	9|9	9|9
Молоко	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	55.2|41.4	55.2|41.4	55.2|41.4	55.2|41.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	51.75| 41.4	51.75| 41.4	51.75| 41.4	51.75| 41.4
Сахар	9|9	9|9	9|9	9|9
Сметана	9|9	9|9	9|9	9|9
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Сухари панировочные	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Творог	128.57| 126	128.57| 126	128.57| 126	128.57| 126
Яйцо	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают до размягчения с молоком и сливочноым маслом,манную крупу заваривают в кипящую воду,помешивая до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С припущенную морковь,заваренную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют.Отпускают с растопленным,доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-оранжевый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с пррецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,62	20,42	14,57	286,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/5/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с морковью .**

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**
Манка	4|4	5|5	5|5
Масло растительное	3|3	4|4	4|4
Масло сливочное	4|4	5|5	5|5
Молоко	15|15	18.7|18.7	18.7|18.7
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24.53| 18.4	30.93| 23.2	30.93| 23.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	23 |18.4	29 |23.2	29 |23.2
Сахар	2|2	3|3	3|3
Сметана	4|4	5|5	5|5
Соль	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8
Творог	86 |84.28	105 |102.9	105 |102.9
Яйцо	0.25|0.25	0.333|0.333	0.333|0.333

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают до размягчения с молоком и сливочноым маслом,манную крупу заваривают в кипящую воду,помешивая до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С припущенную морковь,заваренную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют.Отпускают с растопленным,доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-оранжевый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с пррецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,75	19,90	8,59	259,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/5/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с морковью 80 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**
Вода	10|10	10|10	10|10	10|10
Манка	5|5	5|5	5|5	5|5
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23
Морковь(с 01.08 по 31.12)	28.75| 23	28.75| 23	28.75| 23	28.75| 23
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Сухари панировочные	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	71.43| 70	71.43| 70	71.43| 70	71.43| 70
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают до размягчения с молоком и сливочноым маслом,манную крупу заваривают в кипящую воду,помешивая до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С припущенную морковь,заваренную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют.Отпускают с растопленным,доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-оранжевый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с пррецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,54	25,53	18,21	358,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из рыбы (минтай) 80 гр.**

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**
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Минтай	111.11| 50	111.11| 51	111.11| 50	111.11| 50	111.11| 50
Молоко	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают, разделывают на филе без кожи и костей, варят, измельчают на мясорубке, в массу добавляют молочный соус, масло сливочное, перемешивают, выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин. добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет- сероватый. Консистенция- однородная, рыхлая, сочная. Запах-свойственной вареной рыбе с маслом сливочным и соусом молочным, без постороннего. Вкус- характерный вареной рыбе с маслом сливочным и соусом молочным , без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,60	6,83	2,94	148,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из рыбы (минтай) 70 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	1.8|1.8	5.3|5.3	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Минтай	97.17| 44.6	97.17| 44.6	97.17| 44.6	97.17| 44.6	97.17| 44.6
Молоко	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21
Мука	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают, разделывают на филе без кожи и костей, варят, измельчают на мясорубке, в массу добавляют молочный соус, масло сливочное, перемешивают, выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин. добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет- сероватый. Консистенция- однородная, рыхлая, сочная. Запах-свойственной вареной рыбе с маслом сливочным и соусом молочным, без постороннего. Вкус- характерный вареной рыбе с маслом сливочным и соусом молочным , без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,29	7,80	3,27	148,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из рыбы (минтай) 60 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Минтай	83.44| 38.3	83.44| 38.3	83.44| 38.3	83.44| 38.3	83.44| 38.3
Молоко	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Мука	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают, разделывают на филе без кожи и костей, варят, измельчают на мясорубке, в массу добавляют молочный соус, масло сливочное, перемешивают, выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин. добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет- сероватый. Консистенция- однородная, рыхлая, сочная. Запах-свойственной вареной рыбе с маслом сливочным и соусом молочным, без постороннего. Вкус- характерный вареной рыбе с маслом сливочным и соусом молочным , без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,60	6,83	2,93	148,16

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из рыбы (минтай) 100 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Минтай	139|63.8	139|63.8	139|63.8	139|63.8	139|63.8
Молоко	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Соль	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают, разделывают на филе без кожи и костей, варят, измельчают на мясорубке, в массу добавляют молочный соус, масло сливочное, перемешивают, выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин. добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет- сероватый. Консистенция- однородная, рыхлая, сочная. Запах-свойственной вареной рыбе с маслом сливочным и соусом молочным, без постороннего. Вкус- характерный вареной рыбе с маслом сливочным и соусом молочным , без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,28	8,54	3,65	185,16

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифштекс рубленный паровой 80 гр.**

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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Мясо	98.96| 95	98.96| 95	98.96| 95	98.96| 95	98.96| 95	98.96| 95
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке с двойной решеткой, затем добавляют молоко, соль, массу перемешивают. Приготовленную массу порционируют, формуют бифштексы округло-приплюснутой формы толщиной 0,7 см, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным,добавляют горячей кипяченой воды (на 1/3 высоты изделий) и припускают под закрытой крышкой 20 мин или варят на пару 20-25 мин. При отпуске можно полить растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным или соусом (молочным, сметанным).Внешний вид-поверхность без трещин, форма изделия сохранена.Цвет- серый или светло-коричневый. Консистенция-однородная, мягкая, сочная. Запах-свойственный для рубленных изделий из говядины, без постороннего. Вкус- характерный для рубленых изделий из говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
20,99	19,18	0,38	286,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифштекс рубленный паровой 70 гр.**

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**
Масло растительное	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Молоко	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13
Мясо	86.46| 83	86.46| 83	86.46| 83	86.46| 83	86.46| 83	86.46| 83
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке с двойной решеткой, затем добавляют молоко, соль, массу перемешивают. Приготовленную массу порционируют, формуют бифштексы округло-приплюснутой формы толщиной 0,7 см, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным,добавляют горячей кипяченой воды (на 1/3 высоты изделий) и припускают под закрытой крышкой 20 мин или варят на пару 20-25 мин. При отпуске можно полить растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным или соусом (молочным, сметанным).Внешний вид-поверхность без трещин, форма изделия сохранена.Цвет- серый или светло-коричневый. Консистенция-однородная, мягкая, сочная. Запах-свойственный для рубленных изделий из говядины, без постороннего. Вкус- характерный для рубленых изделий из говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
20,96	19,14	0,37	286,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифштекс рубленный паровой 60 гр.**

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**
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Молоко	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25
Мясо	73.96| 71	73.96| 71	73.96| 71	73.96| 71	73.96| 71	73.96| 71
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке с двойной решеткой, затем добавляют молоко, соль, массу перемешивают. Приготовленную массу порционируют, формуют бифштексы округло-приплюснутой формы толщиной 0,7 см, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным,добавляют горячей кипяченой воды (на 1/3 высоты изделий) и припускают под закрытой крышкой 20 мин или варят на пару 20-25 мин. При отпуске можно полить растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным или соусом (молочным, сметанным).Внешний вид-поверхность без трещин, форма изделия сохранена.Цвет- серый или светло-коричневый. Консистенция-однородная, мягкая, сочная. Запах-свойственный для рубленных изделий из говядины, без постороннего. Вкус- характерный для рубленых изделий из говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
20,92	19,12	0,37	285,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифштекс рубленный паровой 50 гр.**

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
Масло растительное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Молоко	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38
Мясо	61.46| 59	61.46| 59	61.46| 59	61.46| 59	61.46| 59	61.46| 59
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке с двойной решеткой, затем добавляют молоко, соль, массу перемешивают. Приготовленную массу порционируют, формуют бифштексы округло-приплюснутой формы толщиной 0,7 см, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным,добавляют горячей кипяченой воды (на 1/3 высоты изделий) и припускают под закрытой крышкой 20 мин или варят на пару 20-25 мин. При отпуске можно полить растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным или соусом (молочным, сметанным).Внешний вид-поверхность без трещин, форма изделия сохранена.Цвет- серый или светло-коричневый. Консистенция-однородная, мягкая, сочная. Запах-свойственный для рубленных изделий из говядины, без постороннего. Вкус- характерный для рубленых изделий из говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
20,88	19,06	0,38	284,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.13/8/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифштекс рубленный паровой**

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**
Лук	5|5	18|18	18|18	18|18
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Молоко	5.5|5.5	12.3|12.3	12.3|12.3	12.3|12.3
Мясо	76.04| 73	101.39| 97.33	101.39| 97.33	101.39| 97.33
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке с двойной решеткой, затем добавляют молоко, соль, массу перемешивают. Приготовленную массу порционируют, формуют бифштексы округло-приплюснутой формы толщиной 0,7 см, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным,добавляют горячей кипяченой воды (на 1/3 высоты изделий) и припускают под закрытой крышкой 20 мин или варят на пару 20-25 мин. При отпуске можно полить растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным или соусом (молочным, сметанным).Внешний вид-поверхность без трещин, форма изделия сохранена.Цвет- серый или светло-коричневый. Консистенция-однородная, мягкая, сочная. Запах-свойственный для рубленных изделий из говядины, без постороннего. Вкус- характерный для рубленых изделий из говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,98	19,76	2,79	305,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.130

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из помидоров и огурцов с зеленью**

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**
Лук зеленый	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Огурцы свежие	14 |12.6	23 |20.7	23 |20.7	23 |20.7
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1
Помидоры свежие	20|17	33 |28.05	33 |28.05	33 |28.05
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Помидоры и огурцы промывают, удаляют плодоножки, режут кружочками или дольками. Зеленый лук тщательно перебирают, моют, режут. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Органолептические показатели:

Форма нарезки овощей сохранена.Вкус, цвет и запах соответствуют используемым продуктам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,12	4,18	4,84	56,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.130/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих помидор и огурцов с ратительным 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	2|2	3|3	3|3
Масло растительное	1|1	2|2	2|2
Огурцы свежие	21 |18.9	28 |25.2	28 |25.2
Помидоры свежие	19.51|16.58	29 |24.65	29 |24.65
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Помидоры и огурцы промывают, удаляют плодоножки, режут кружочками или дольками. Зеленый лук тщательно перебирают, моют, режут. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Органолептические показатели:

Форма нарезки овощей сохранена.Вкус, цвет и запах соответствуют используемым продуктам.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,85	3,47	4,17	47,35

Утверждаю

Технологическая карта № 7.131

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 140 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яблоки	140 |123.2	140 |123.2	140 |123.2

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Яблоки промыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,39	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.131-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 160 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яблоки	160 |140.8	160 |140.8	160 |140.8

Выход блюда:	**160**	**160**	**160**

Технология приготовления:

Яблоки промыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,38	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.131-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 150 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яблоки	150|132	150|132	150|132

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Яблоки промыть и раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,39	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.131-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 70 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**
Яблоки	70 |61.6	70 |61.6	70 |61.6

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,36	0,36	10,39	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.131-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 90 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яблоки	90 |79.2	90 |79.2	90 |79.2

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,36	0,36	10,39	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.132

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия в молоке с 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	41.25|41.25	55|55	55|55	55|55
Лапша	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3
Молоко	105 |99.75	140|133	140|133	140|133
Сахар	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Макароннные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности :макароны 15 мин.вермишель 10 мин.Воду сливают ,а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды,варят помешивая ,до готовности с добавлением соли,сахара,в конце -сливочное масло.температура подачи 65 градусов С.

Органолептические показатели:

Консистенция макаронных изделий мягкая,форма должна быть сохранена.Цвет белый ,вкус сладковатый ,слабосоленый ,без привкуса и запаха подгорелого масла.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,49	3,04	8,88	78,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.133

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свеклы с соленым огурцом**

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**
Масло растительное	1|1	2|2	2|2
Огурцы конс	16|8.8	24 |13.2	23.64| 13
Свекла(с 01.01 по 31.07)	47.83| 33	71.01| 49	71.01| 49
Свекла(с 01.08 по 31.12)	44.84| 33	66.58| 49	66.58| 49

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой тонкой соломкой, заправляют растительным маслом. Огурцы очищают от кожицы, нарезают ромбиками, смешивают с заправленной свеклой и перемешивают. Температура подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена, цвет овощей соответствует естественному виду. Консистенция свеклы мягкая, огурцов-слегка хрустящая. Вкус слабокислый, в меру соленый, запах соответствующий виду продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,35	2,30	9,33	59,99

Утверждаю

Технологическая карта № 7.133-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свеклы с соленым огурцом.**

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**
Масло растительное	0.75|0.75	1.67|1.67	1.67|1.67
Огурцы конс	12|6.6	20|11	19.69|10.83
Свекла(с 01.01 по 31.07)	35.87|24.75	59.17|40.83	59.17|40.83
Свекла(с 01.08 по 31.12)	33.63|24.75	55.48|40.83	55.48|40.83

Выход блюда:	**30**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой тонкой соломкой, заправляют растительным маслом. Огурцы очищают от кожицы, нарезают ромбиками, смешивают с заправленной свеклой и перемешивают. Температура подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена, цвет овощей соответствует естественному виду. Консистенция свеклы мягкая, огурцов-слегка хрустящая. Вкус слабокислый, в меру соленый, запах соответствующий виду продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,33	2,30	9,33	59,99

Утверждаю

Технологическая карта № 7.134

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бефстроганов из отворной говядины в молочно-сметаном соусе**

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
Бульон	21|21	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35
Лук	6 |5.04	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	0.6|0.6	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	0.6|0.6	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	9 |8.55	15 |14.25	15 |14.25	15 |14.25	15 |14.25	15 |14.25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.33| 7	16|12	16|12	16|12	15.56|11.67	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.75| 7	15|12	15|12	15|12	14.59|11.67	15|12
Мука	2|2	3|3	3|3	3|3	3.33|3.33	3|3
Мясо	51 |46.41	85 |77.35	85 |77.35	85 |77.35	85 |77.35	85 |77.35
Петрушка зелень	0.6|0.6	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	3|3	3|3	3|3	3|3	5|5	3|3

Выход блюда:	**60**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Подготовленное мясо заливают холодной водой (на 1кг. мяса 1-1,5 л. воды) так, чтобы куски мяса были полностью покрыты, быстро доводят до кипения, снижают нагрев и варят при слабом кипении. Для улучшения вкуса и аромата отварного мяса в бульон за 25-30 минут до готовности добавляют репчатый лук, морковь и соль. Отварное мясо нарезают. Муку пассеруют на сливочном масле, разводят горячим молоком,кипятят 10 - 15 минут. Соусом заливают мясо и кипятят при слабом кипении 5 - 10 минут. Затем добавляют соль, сметану, зелень и кипятят 3 - 5 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр составляет - 91 гр, на выход 100 (50 гр мяса / 50 гр соуса) - 152 гр.
Потери при тепловой обработке 34 %.

Органолептические показатели:

Цвет мяса - светло-коричневый, соус кремовый. Консистенция мяса - сочная, мягкая, соуса однородная. Вкус и запах соответствуют мясу и соусу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,64	13,83	4,76	222,58

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 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	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 разрезают 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 № 7.136

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ вегетарианский 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	113|113	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150
Капуста	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	16.92| 11	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	18.33| 11	25|15	25|15	25|15	25|15	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	14.67| 11	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	15.71| 11	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	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	10| 8
Петрушка зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Нарезают картофель лук и овощи. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду закладывают свежую нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель и подготовленные овощи. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладковато - кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,71	2,03	4,36	39,32

Утверждаю

Технологическая карта № 7.137

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи с мясом 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**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Капуста	36.25| 29	47.5| 38	38.68|30.94	38.68|30.94	38.68|30.94
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20|13	27.69| 18	26.66|17.33	26.66|17.33	26.66|17.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	21.67| 13	30|18	28.88|17.33	28.88|17.33	28.88|17.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	17.33| 13	24|18	23.11|17.33	23.11|17.33	23.11|17.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	18.57| 13	25.71| 18	24.76|17.33	24.76|17.33	24.76|17.33
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Лук зеленый	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	1|1	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
Мясо	11 |10.56	15 |14.4	15 |14.4	15 |14.4	15 |14.4
Петрушка зелень	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Чеснок	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

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 - 15минут. Вареное мясо режут на кусочки, добавляют в готовые щи со сметаной, зеленью и доводят до кипения.

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
1,95	2,68	3,40	48,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.137с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники запеченые**

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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2
Молоко	15|15	20.45|20.45	20.45|20.45
Мука	14|14	19|19	19|19
Сахар	4|4	5|5	5|5
Творог	92|92	125|125	125|125
Яйцо	0.12|0.12	0.16364|0.16364	0.16364|0.16364

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Муку (2/3) пассеруют на сливочном масле,разводят горячим молоком и проваривают до загустения. Творог смешивают с солью и густым молочным соусом,яйцом,сахаром. Массу протирают и формуют биточки толщиной 1 см, панируют в муке и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Поверхность сырников без трещин.Корочка золотистая. Консистенция однородная,рыхлая, цвет на разрезе-светложелтый.Вкус и запах свойственный набору продуктов,без признаков подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
13,15	16,48	14,16	287,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.138

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги и изюма**

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	147|147	196|196	196|196	196|196	196|196	196|196	196|196
Изюм	6|6	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Курага	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сахар	11|11	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленые плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры по закрытой крышкой.

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
0,16	0,00	9,50	38,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.139

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с рыбными фрикадельками.**

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	107|107	142|142	142|142	142|142	142|142
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31| 60	123.08| 80	123.08| 80	123.08| 80	123.08| 80
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100| 60	133.33| 80	133.33| 80	133.33| 80	133.33| 80
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80|60	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71| 60	114.29| 80	114.29| 80	114.29| 80	114.29| 80
Лук	12 |10.08	16 |13.44	16 |13.44	16 |13.44	16 |13.44
Масло растительное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Минтай	26 |15.86	34 |20.74	34 |20.74	34 |20.74	34 |20.74
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
Укроп зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Яйцо	0.024|0.024	0.0325|0.0325	0.0325|0.0325	0.0325|0.0325	0.0325|0.0325

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Для рыбного бульона плавники, реберные, позвоночные кости промывают(у головы удаляют жабры и глаза), заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят 1 час при слабом кипении, процеживают. Морковь шинкуют мелким кубиком и пассеруют с добавлением жидкости. Лук мелко нарезают, ббланшируют и припускают.В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенную морковь, лук и варят до готовности. В конце варки добавляют зелень.При отпуске в тарелки кладут горячие фрикадельки и наливают суп. Фрикадельки:Филе рыбы с кожей без костей нарезают на кусочки, измельчают на мясорубке.Добявляют мелко рубленный лук, сырые яйца, соль и перемешивают.Формируют шарики массой 7-9 гр., припускают отдельно до готовности. Хранят в бульоне.Перед отпуском еще раз доводят до кипения.температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира, рубленная зеленью Бульон прозрачный. Овощи не деформированные, мягкие, фрикадельки сочные. Вкус и аромат свежесвареннной рыбы и овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,55	1,83	7,65	63,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.139с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из творога с картофелем**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	73.34|47.67	106.66| 69.33	106.66| 69.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	79.45|47.67	115.55| 69.33	115.55| 69.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	63.56|47.67	92.44|69.33	92.44|69.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	68.1|47.67	99.04|69.33	99.04|69.33
Масло растительное	1.47|1.47	2.13|2.13	2.13|2.13
Мука	7.33|7.33	10.67|10.67	10.67|10.67
Сахар	2.2|2.2	3.2|3.2	3.2|3.2
Сметана	1.47|1.47	2.13|2.13	2.13|2.13
Творог	69.67|69.67	101.33|101.33	101.33|101.33
Яйцо	0.11|0.11	0.16|0.16	0.16|0.16

Выход блюда:	**110**	**160**	**160**

Технология приготовления:

Вареный картофель в горячем состоянии пропускают через протирочную машину, добавляют протертый творог, сырые яйца, муку, соль, сахар и перемешивают. Готовую массу выкладывают на противень, смазанный растительным маслом , поверхность суфле смазать сметаной. Запекают в жарочном шкафу при температуре 220 - 280 С. Потери при тепловой обработке 18 %.

Органолептические показатели:

Поверхность гладкая, без трещин, консистенция пышная, однородная, нежная. Вкус кислосладкий, запах, свойственные творогу, без признаков подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,33	12,06	14,89	232,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих огурцов с растительным маслом 60 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**
Масло растительное	6|6	6|6	6|6	6|6
Огурцы свежие	69.75| 55.8	69.75| 55.8	69.75| 55.8	69.75| 55.8
Соль	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Огурцы промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, затем нарезают тонкими ломтиками , перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет огурцы натирают на терке . При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет - светло-салатный. Консистенция -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежим огурцам с маслом растительным.Вкус характерный свежим огурцам с маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,75	10,08	3,53	102,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих огурцов с растительным маслом 50 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**
Масло растительное	5|5	5|5	5|5
Огурцы свежие	58.13| 46.5	58.13| 46.5	58.13| 46.5
Соль	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Огурцы промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, затем нарезают тонкими ломтиками , перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет огурцы натирают на терке . При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет - светло-салатный. Консистенция -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежим огурцам с маслом растительным.Вкус характерный свежим огурцам с маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,74	10,10	3,54	102,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих огурцов с растительным маслом 40 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**
Масло растительное	4|4	4|4	4|4
Огурцы свежие	46.5|37.2	46.5|37.2	46.5|37.2
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Огурцы промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, затем нарезают тонкими ломтиками , перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет огурцы натирают на терке . При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет - светло-салатный. Консистенция -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежим огурцам с маслом растительным.Вкус характерный свежим огурцам с маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,75	10,10	3,53	102,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих огурцов с растительным маслом 30 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**
Масло растительное	3|3	3|3	3|3
Огурцы свежие	34.88| 27.9	34.88| 27.9	34.88| 27.9
Соль	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Огурцы промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, затем нарезают тонкими ломтиками , перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет огурцы натирают на терке . При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет - светло-салатный. Консистенция -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежим огурцам с маслом растительным.Вкус характерный свежим огурцам с маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,73	10,10	3,53	102,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих огурцов с растительным 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	2|2	5|5	5|5
Масло растительное	1|1	2|2	2|2
Огурцы свежие	40|32	54.7|43.76	54.7|43.76
Соль	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Огурцы промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают очищают, затем нарезают тонкими ломтиками , перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. При приготовлении салата для детей до 3 лет огурцы натирают на терке . При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет - светло-салатный. Консистенция -хрустящая, сочная.Запах-свойственный свежим огурцам с маслом растительным.Вкус характерный свежим огурцам с маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,73	2,58	3,58	35,73

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао с молоком 180 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	99|99	99|99	99|99	99|99	99|99	99|99	99|99
Какао	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	90|90	90|90	90|90	90|90	90|90	90|90	90|90
Сахар	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

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
1,88	1,79	11,98	76,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао с молоком 150 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	82.5|82.5	82.5|82.5	82.5|82.5	82.5|82.5	82.5|82.5	82.5|82.5	82.5|82.5
Какао	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Молоко	75|75	75|75	75|75	75|75	75|75	75|75	75|75
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

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
1,88	1,79	11,98	76,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао с молоком 100 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	55|55	55|55	55|55	55|55	55|55	55|55	55|55
Какао	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Молоко	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Сахар	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

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	11,98	76,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/10/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао 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	43|43	74|74	74|74	74|74
Какао	2|2	3|3	3|3	3|3
Молоко	110|110	130|130	130|130	130|130
Сахар	10|10	13|13	13|13	13|13

Выход блюда:	**150**	**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
2,23	2,27	9,59	72,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и курагой 60 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**
Дрожжи	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Курага	8.57|8.57	8.57|8.57	8.57|8.57
Масло растительное	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Масло сливочное	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71
Молоко	6.86|6.86	6.86|6.86	6.86|6.86
Морковь(с 01.01 по 31.07)	38.85|29.14	38.85|29.14	38.85|29.14
Морковь(с 01.08 по 31.12)	36.43|29.14	36.43|29.14	36.43|29.14
Мука	25.71|25.71	25.71|25.71	25.71|25.71
Сахар	2.06|2.06	2.06|2.06	2.06|2.06
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Яйцо	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша курагу перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде, воду сливают,курагу измельчают на мясорубке. Очищенную морковь варят, протирают, добовляют сахар, масло сливочное, курагу и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности -золотистый,фарша-ораньжевый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,фарша-мягкая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и кураги,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и кураги.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,58	5,13	44,20	264,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и курагой 80 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**
Дрожжи	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Курага	11.43|11.43	11.43|11.43	11.43|11.43
Масло растительное	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло сливочное	2.28|2.28	2.28|2.28	2.28|2.28
Молоко	9.15|9.15	9.15|9.15	9.15|9.15
Морковь(с 01.01 по 31.07)	51.8|38.85	51.8|38.85	51.8|38.85
Морковь(с 01.08 по 31.12)	48.56|38.85	48.56|38.85	48.56|38.85
Мука	34.28|34.28	34.28|34.28	34.28|34.28
Сахар	2.75|2.75	2.75|2.75	2.75|2.75
Соль	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45
Яйцо	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша курагу перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде, воду сливают,курагу измельчают на мясорубке. Очищенную морковь варят, протирают, добовляют сахар, масло сливочное, курагу и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности -золотистый,фарша-ораньжевый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,фарша-мягкая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и кураги,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и кураги.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,56	5,13	44,24	265,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и курагой 90 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Курага	12.86|12.86	12.86|12.86	12.86|12.86
Масло растительное	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Масло сливочное	2.57|2.57	2.57|2.57	2.57|2.57
Молоко	10.29|10.29	10.29|10.29	10.29|10.29
Морковь(с 01.01 по 31.07)	58.28|43.71	58.28|43.71	58.28|43.71
Морковь(с 01.08 по 31.12)	54.64|43.71	54.64|43.71	54.64|43.71
Мука	38.57|38.57	38.57|38.57	38.57|38.57
Сахар	3.09|3.09	3.09|3.09	3.09|3.09
Соль	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51
Яйцо	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша курагу перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде, воду сливают,курагу измельчают на мясорубке. Очищенную морковь варят, протирают, добовляют сахар, масло сливочное, курагу и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности -золотистый,фарша-ораньжевый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,фарша-мягкая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и кураги,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и кураги.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,54	5,13	44,22	265,02

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей со сметаной 0,200**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150
Зеленый горошек	10.77| 7	10.77| 7	10.77| 7	10.77| 7	10.77| 7	10.77| 7
Капуста	20|16	20|16	20|16	20|16	20|16	20|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Сметана	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

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные белокочанную капусту, морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают брусочками.В кипящий бульон кладут картофель и белокочанную капусту, за 10-15 мин до окончания варки добавляют припущенные овощи,зеленый горошек, соль.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,зелени,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-желтый.Консистенция - овощей мягкая,соотношение массы плотной и жидкой частисоответствует норме. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,78	2,73	4,79	50,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей со сметаной 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	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Зеленый горошек	8.75|8.75	13.46| 8.75	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75
Капуста	20|20	25|20	20|20	20|20	20|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Масло растительное	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
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 белокочанную капусту, морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают брусочками.В кипящий бульон кладут картофель и белокочанную капусту, за 10-15 мин до окончания варки добавляют припущенные овощи,зеленый горошек, соль.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,зелени,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-желтый.Консистенция - овощей мягкая,соотношение массы плотной и жидкой частисоответствует норме. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,78	2,73	4,79	50,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей со сметаной 0,180**

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	135|135	135|135	135|135	135|135	135|135
Зеленый горошек	6.3|6.3	9.69| 6.3	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3
Капуста	14.4|14.4	18 |14.4	14.4|14.4	14.4|14.4	14.4|14.4
Картофель(с 01.01 по 28.02)	55.38| 36	55.38| 36	55.38| 36	55.38| 36	55.38| 36
Картофель(с 01.03 по 31.08)	60|36	60|36	60|36	60|36	60|36
Картофель(с 01.09 по 31.10)	48|36	48|36	48|36	48|36	48|36
Картофель(с 01.11 по 31.12)	51.43| 36	51.43| 36	51.43| 36	51.43| 36	51.43| 36
Лук	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Масло растительное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенные белокочанную капусту, морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают брусочками.В кипящий бульон кладут картофель и белокочанную капусту, за 10-15 мин до окончания варки добавляют припущенные овощи,зеленый горошек, соль.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,зелени,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-желтый.Консистенция - овощей мягкая,соотношение массы плотной и жидкой частисоответствует норме. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,78	2,73	4,78	50,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей со сметаной 0,150**

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	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5
Зеленый горошек	8.08|5.25	8.08|5.25	8.08|5.25	8.08|5.25	8.08|5.25
Капуста	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	50|30	50|30	50|30	50|30
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Сметана	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенные белокочанную капусту, морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают брусочками.В кипящий бульон кладут картофель и белокочанную капусту, за 10-15 мин до окончания варки добавляют припущенные овощи,зеленый горошек, соль.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,зелени,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида,жира - светло-желтый.Консистенция - овощей мягкая,соотношение массы плотной и жидкой частисоответствует норме. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,77	2,73	4,79	50,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с черносливом (вариант 2) 150г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Морковь(с 01.01 по 31.07)	193.33| 145	193.33| 145	193.33| 145	193.33| 145	193.33| 145
Морковь(с 01.08 по 31.12)	181.25| 145	181.25| 145	181.25| 145	181.25| 145	181.25| 145
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Чернослив	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин и ,соль и сахар и перемешивают кипятят 5мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый, ,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис и черносливом,сладковатый .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,43	4,93	16,01	114,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с черносливом (вариант 2) 180г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Морковь(с 01.01 по 31.07)	232|174	232|174	232|174	232|174	232|174
Морковь(с 01.08 по 31.12)	217.5| 174	217.5| 174	217.5| 174	217.5| 174	217.5| 174
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.96|0.96	0.96|0.96	0.96|0.96	0.96|0.96	0.96|0.96
Чернослив	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин и ,соль и сахар и перемешивают кипятят 5мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый, ,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис и черносливом,сладковатый .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,43	4,92	16,02	114,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с черносливом (вариант 2) 130г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	167.56|125.67	167.56|125.67	167.56|125.67	167.56|125.67	167.56|125.67
Морковь(с 01.08 по 31.12)	157.09|125.67	157.09|125.67	157.09|125.67	157.09|125.67	157.09|125.67
Сахар	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Соль	0.69|0.69	0.69|0.69	0.69|0.69	0.69|0.69	0.69|0.69
Чернослив	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин и ,соль и сахар и перемешивают кипятят 5мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый, ,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис и черносливом,сладковатый .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,43	4,92	16,02	114,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с черносливом (вариант 2) 100г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	128.89| 96.67	128.89| 96.67	128.89| 96.67	128.89| 96.67	128.89| 96.67
Морковь(с 01.08 по 31.12)	120.84| 96.67	120.84| 96.67	120.84| 96.67	120.84| 96.67	120.84| 96.67
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.53|0.53	0.53|0.53	0.53|0.53	0.53|0.53	0.53|0.53
Чернослив	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубикамии припускают с добавлением воды(20%к массе)и масла сливочного.Чернослив промывают ,заливают водой и варят 3-5 мин и ,соль и сахар и перемешивают кипятят 5мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форманарезки моркови сохранена,соотношение продуктов соответствуют рецептуре.Цвет моркови -оранжевый, ,чернослива-темно-коричневый.Консистенция-,моркови-мягкая,плотная.Запах-свойственный для припущенной морковис черносливом без постороннего.Вкус характерный для припущенной морковис и черносливом,сладковатый .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,43	4,93	16,02	114,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная с маслом сливочным 200г**

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	100|100	100|100	100|100	100|100
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	80|80	80|80	80|80	80|80
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Ячневая крупа	40|40	40|40	40|40	40|40

Выход блюда:	**200**	**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
2,95	2,81	16,59	110,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная с маслом сливочным 180г**

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	90|90	90|90	90|90	90|90
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	72|72	72|72	72|72	72|72
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72
Ячневая крупа	36|36	36|36	36|36	36|36

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

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
2,94	2,81	16,59	110,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная с маслом сливочным 150г**

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	75|75	75|75	75|75	75|75
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Ячневая крупа	30|30	30|30	30|30	30|30

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

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
2,94	2,81	16,59	110,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная с маслом сливочным 120г**

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	60|60	60|60	60|60	60|60
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	48|48	48|48	48|48	48|48
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48
Ячневая крупа	24|24	24|24	24|24	24|24

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

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
2,94	2,80	16,59	110,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/4/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная с маслом сливочным 120 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	60|60	60|60	60|60	60|60
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	48|48	48|48	48|48	48|48
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48
Ячневая крупа	12|12	12|12	12|12	12|12

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

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
2,00	2,69	10,07	78,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с рисом 100**

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	30|30	30|30	30|30	30|30
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2
Рис	11|11	11|11	11|11	11|11
Сахар	7|7	7|7	7|7	7|7
Сметана	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Сухари панировочные	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	76.53| 75	76.53| 75	76.53| 75	76.53| 75
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,26	18,45	17,54	283,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с рисом 150**

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	45|45	45|45	45|45
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Рис	17|17	17|17	17|17	17|17
Сахар	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5
Сметана	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Сухари панировочные	3|3	3|3	3|3	3|3
Творог	114.8|112.5	114.8|112.5	114.8|112.5	114.8|112.5
Яйцо	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,28	18,45	17,75	284,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с рисом 120**

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	36|36	36|36	36|36	36|36
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Рис	14|14	14|14	14|14	14|14
Сахар	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Сметана	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Сухари панировочные	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Творог	91.84| 90	91.84| 90	91.84| 90	91.84| 90
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,30	18,46	17,96	285,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/5/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с рисом 120 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	36|36	36|36	36|36	36|36
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2
Рис	8|8	8|8	8|8	8|8
Сахар	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Сметана	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Творог	91.84| 90	91.84| 90	91.84| 90	91.84| 90
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,88	17,58	14,58	263,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/5/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с рисом 110**

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	33|33	33|33	33|33	33|33
Масло растительное	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2
Масло сливочное	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2
Рис	12.1|12.1	12.1|12.1	12.1|12.1	12.1|12.1
Сахар	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7
Сметана	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2
Соль	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55
Сухари панировочные	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2
Творог	84.18| 82.5	84.18| 82.5	84.18| 82.5	84.18| 82.5
Яйцо	0.1375|0.1375	0.1375|0.1375	0.1375|0.1375	0.1375|0.1375

Выход блюда:	**110**	**110**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,25	18,44	17,54	283,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/5/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с рисом 70 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**
Вода	21|21	21|21	21|21	21|21
Масло растительное	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Масло сливочное	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Рис	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7
Сахар	4.9|4.9	4.9|4.9	4.9|4.9	4.9|4.9
Сметана	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Соль	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35
Сухари панировочные	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Творог	53.57| 52.5	53.57| 52.5	53.57| 52.5	53.57| 52.5
Яйцо	0.0875|0.0875	0.0875|0.0875	0.0875|0.0875	0.0875|0.0875

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,26	18,44	17,53	283,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/5/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с рисом 80 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**
Вода	24|24	24|24	24|24	24|24
Масло растительное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Рис	8.8|8.8	8.8|8.8	8.8|8.8	8.8|8.8
Сахар	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6
Сметана	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Сухари панировочные	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Творог	61.22| 60	61.22| 60	61.22| 60	61.22| 60
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,24	18,44	17,53	283,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/5/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с рисом 90 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	27|27	27|27	27|27	27|27
Масло растительное	1.13|1.13	1.13|1.13	1.13|1.13	1.13|1.13
Масло сливочное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Мука	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Рис	6|6	6|6	6|6	6|6
Сахар	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3
Сметана	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Соль	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45
Творог	68.88| 67.5	68.88| 67.5	68.88| 67.5	68.88| 67.5
Яйцо	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,88	17,59	14,58	263,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из рыбы 80 гр**

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**
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Минтай	156.52| 72	156.52| 72	156.52| 72	156.52| 72	156.52| 72
Молоко	27|27	27|27	27|27	27|27	27|27
Мука	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Яйцо	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей,нарезают на куски, варят до готовности, бульон сливают, отварную рыбу измельчают дважды на мясорубке, в фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают, вводят взбитые белки. Приготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200оС. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на полрции.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет -серый. Консистенция -однородня, рыхлая, сочная. Запах - свойственный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу, без постороннего. Вкус- характерный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,18	4,78	3,61	162,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из рыбы 70 гр**

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**
Масло сливочное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Минтай	136.96| 63	136.96| 63	136.96| 63	136.96| 63	136.96| 63
Молоко	23.6|23.6	23.6|23.6	23.6|23.6	23.6|23.6	23.6|23.6
Мука	2.3|2.3	2.3|2.3	2.3|2.3	2.3|2.3	2.3|2.3
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Яйцо	0.21875|0.21875	0.21875|0.21875	0.21875|0.21875	0.21875|0.21875	0.21875|0.21875

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей,нарезают на куски, варят до готовности, бульон сливают, отварную рыбу измельчают дважды на мясорубке, в фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают, вводят взбитые белки. Приготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200оС. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на полрции.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет -серый. Консистенция -однородня, рыхлая, сочная. Запах - свойственный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу, без постороннего. Вкус-характерный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,19	4,84	3,64	162,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из рыбы 60 гр**

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**
Масло сливочное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Минтай	117.39| 54	117.39| 54	117.39| 54	117.39| 54	117.39| 54
Молоко	20.3|20.3	20.3|20.3	20.3|20.3	20.3|20.3	20.3|20.3
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Яйцо	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей,нарезают на куски, варят до готовности, бульон сливают, отварную рыбу измельчают дважды на мясорубке, в фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают, вводят взбитые белки. Приготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200оС. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на полрции.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет -серый. Консистенция -однородня, рыхлая, сочная. Запах - свойственный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу, без постороннего. Вкус- характерный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,18	4,90	3,68	163,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из рыбы 50 гр**

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**
Масло сливочное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Минтай	97.83| 45	97.83| 45	97.83| 45	97.83| 45	97.83| 45
Молоко	16.9|16.9	16.9|16.9	16.9|16.9	16.9|16.9	16.9|16.9
Мука	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Соль	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Яйцо	0.15625|0.15625	0.15625|0.15625	0.15625|0.15625	0.15625|0.15625	0.15625|0.15625

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей,нарезают на куски, варят до готовности, бульон сливают, отварную рыбу измельчают дважды на мясорубке, в фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают, вводят взбитые белки. Приготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200оС. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на полрции.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет -серый. Консистенция -однородня, рыхлая, сочная. Запах - свойственный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу, без постороннего. Вкус- характерный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,18	4,72	3,58	161,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/7/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из рыбы**

Состав	Ясли	Дети	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Горбуша	80 |36.8	90 |41.4	90 |41.4	90 |41.4
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	4|4	6|6	6|6	6|6
Молоко	7.4|7.4	12|12	12|12	12|12
Мука	2|2	4|4	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.125|0.125	0.333|0.333	0.333|0.333	0.333|0.333

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей,нарезают на куски, варят до готовности, бульон сливают, отварную рыбу измельчают дважды на мясорубке, в фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают, вводят взбитые белки. Приготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200оС. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на полрции.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет -серый. Консистенция -однородня, рыхлая, сочная. Запах - свойственный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу, без постороннего. Вкус-характерный вареной рыбе с продуктами, входящими в рецептуру, и молочному соусу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,15	13,01	3,99	206,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые 80 гр.**

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	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	62.5| 60	62.5| 60	62.5| 60	62.5| 60	62.5| 60	62.5| 60
Соль	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Хлеб пшеничный	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12

Выход блюда:	**80**	**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, доведеннным 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 № 7.14/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые 70 гр.**

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	15.75|15.75	15.75|15.75	15.75|15.75	15.75|15.75	15.75|15.75	15.75|15.75
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Мясо	54.69| 52.5	54.69| 52.5	54.69| 52.5	54.69| 52.5	54.69| 52.5	54.69| 52.5
Соль	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Хлеб пшеничный	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

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, доведеннным 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	14,30	6,89	235,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые 60 гр.**

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	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	46.88| 45	46.88| 45	46.88| 45	46.88| 45	46.88| 45	46.88| 45
Соль	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Хлеб пшеничный	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

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, доведеннным 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
14,20	14,32	6,87	235,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые 50 гр.**

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	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Мясо	39.06| 37.5	39.06| 37.5	39.06| 37.5	39.06| 37.5	39.06| 37.5	39.06| 37.5
Соль	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Хлеб пшеничный	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

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, доведеннным 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
14,22	14,32	6,88	235,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.14/8/4

Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	2|2	5|5	5|5	5|5	5|5
Масло сливочное	1|1	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	3|3	6|6	6|6	6|6	6|6
Мясо	90 |86.4	107 |102.72	107 |102.72	107 |102.72	107 |102.72
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1	1|1
Хлеб пшеничный	2|2	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**60**	**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, доведеннным 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
23,20	21,06	3,79	329,31

Утверждаю

Технологическая карта № 7.140

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники с морковью**

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**
Манка	2|2	3|3	3|3
Масло растительное	2|2	3|3	3|3
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	34.67| 26	44|33	44|33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	32.5| 26	41.25| 33	41.25| 33
Мука	16|16	20|20	20|20
Сахар	9|9	9|9	9|9
Творог	81|81	100|100	100|100
Яйцо	0.111|0.111	0.14|0.14	0.14|0.14

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную сырую морковь нарезают тонкой соломкой, припускают до размягчения в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Затем всыпают манную крупу и, помешивая проваривают 10-15 минут. После охлаждения массу перемешивают с протертым творогом, с сырыми яйцами, сахаром и 2/3 частями муки. Полученную массу дозируют, формируют на порции, панируют в муке, запекают в жарочном шкафу при температуре 200 С 10-15 минут.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Сырники круглые, приплюстнутые, без трещин, розового цвета, сочные, рыхлые, с привкусом моркови, без комочков не промешанных продуктов. Не допускаются грубая корочка, посторонние привкусы м запахи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,01	13,86	18,88	269,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.141

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом и рисом в молочном соусе**

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
Капуста	84|84	107|107	107|107	107|107	107|107	107|107
Масло растительное	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	39 |37.05	50 |47.5	50 |47.5	50 |47.5	50 |47.5	50 |47.5
Мука	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Мясо	60 |54.6	80 |72.8	80 |72.8	80 |72.8	80 |72.8	80 |72.8
Рис	7|7	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Сахар	0.4|0.4	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Капусту отваривают в подсоленной воде до полуготовности, разбирают на отдельные листья,утолщенные части отбивают. На подготовленные листья кладут приготовленнный фарш и завертывают в виде рулетика.Голубцы укладывают в смазанную маслом емкость, заливают сметанным соусом и запекают 320-25 минут при температуре 250-280 С. Для фарша: отварную говядину измельчают на мясорубке и смешивают с рассыпчатым рисом, заправляют растительным маслом. Отпускают вместе с соусом по 1 шт. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Голубцы политы соусом. Вкус- в меру соленый с ароматом использованных продуктов, не допускается запах пареной капусты. Цвет поверхности слегка румяный, на разрезе фарш серо- белого цвета. Консистенция мягкая, сочная, капуста не должна иметь хруста при разжевывании.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,26	6,83	6,91	125,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.142

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша перловая вязкая**

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	76.92|76.92	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Масло сливочное	3|3	6|6	6|6	6|6	6|6	3.9|3.9	6|6
Перловка	26|26	35|35	35|35	35|35	35|35	33.8|33.8	35|35
Выход блюда:	**100**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Перловку засыпают в кипящую воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду и варят до загустения 1 час при слабом кипении, уваривают до загустения, после чего ставят на водяную баню и упаривают до готовности крупы. Общая продолжительность варки каши 2-2,5 часа. При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Каша держится горкой на тарелке. Цвет сероватый. Зерна набухшие, мягкие. Консистенция вязкая однородная. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,28	2,43	17,46	105,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.142/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша перловая**

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	92.3|92.3	115.38|115.38	115.38|115.38	115.38|115.38	115.38|115.38	115.38|115.38
Масло сливочное	3.6|3.6	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92
Перловка	41.54|41.54	51.92|51.92	51.92|51.92	51.92|51.92	51.92|51.92	51.92|51.92

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Перловку засыпают в кипящую воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду и варят до загустения 1 час при слабом кипении, уваривают до загустения, после чего ставят на водяную баню и упаривают до готовности крупы. Общая продолжительность варки каши 2-2,5 часа. При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Каша держится горкой на тарелке. Цвет сероватый. Зерна набухшие, мягкие. Консистенция вязкая однородная. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,05	3,68	23,25	145,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.142/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша перловая 100 гр**

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	76.92|76.92	76.92|76.92	76.92|76.92	76.92|76.92	76.92|76.92	76.92|76.92
Масло сливочное	3|3	4.62|4.62	4.62|4.62	4.62|4.62	4.62|4.62	4.62|4.62
Перловка	34.62|34.62	34.62|34.62	34.62|34.62	34.62|34.62	34.62|34.62	34.62|34.62

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Перловку засыпают в кипящую воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду и варят до загустения 1 час при слабом кипении, уваривают до загустения, после чего ставят на водяную баню и упаривают до готовности крупы. Общая продолжительность варки каши 2-2,5 часа. При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Каша держится горкой на тарелке. Цвет сероватый. Зерна набухшие, мягкие. Консистенция вязкая однородная. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,05	3,69	23,25	145,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.143

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свеклы с чесноком**

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**
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	55.56| 40	83.33| 60	83.33| 60
Свекла(с 01.08 по 31.12)	52.08| 40	78.13| 60	78.13| 60
Чеснок	0.3|0.25	0.4|0.34	0.4|0.34

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Свеклу отваривают ,охлаждают ,очищают ,натирают на терке тонкой соломкой,Добавляют чеснок,растертый с солью и растительное масло Все тщательно перемешивают и подают.Температура подачи 14 градусов С.

Органолептические показатели:

Салат уложен горкой ,форма нарезки свеклы сохранена.Цвет соответствует цвету свеклы,аромат вареной свеклы и свежерастертого чеснока.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,45	3,02	10,77	72,23

Утверждаю

Технологическая карта № 7.144

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 15 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб пшеничный	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Выход блюда:	**15**	**15**	**15**	**15**	**15**	**15**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,93	50,13	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.145

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи вегетарианские 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	38.44|30.75	51.25| 41	51.25| 41	51.25| 41	51.25| 41
Картофель(с 01.01 по 28.02)	21.92|14.25	29.23| 19	29.23| 19	29.23| 19	29.23| 19
Картофель(с 01.03 по 31.08)	23.75|14.25	31.67| 19	31.67| 19	31.67| 19	31.67| 19
Картофель(с 01.09 по 31.10)	19 |14.25	25.33| 19	25.33| 19	25.33| 19	25.33| 19
Картофель(с 01.11 по 31.12)	20.36|14.25	27.14| 19	27.14| 19	27.14| 19	27.14| 19
Лук	7 |5.88	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2.25|2.25	3|3	3|3	3|3	3|3
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	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Чеснок	0.75|0.63	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения , вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенные с растительным маслом , затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 мин., добавляют картофель , соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин. В щи положить чеснок растертый с солью. Температура подачи 65 градусов С.
Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр щей составляет - 186 гр, на 200 гр - 248 гр. Потери при тепловой обработке -19 %.

Органолептические показатели:

На поверхности блески жира бледно желтого цвета . Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,79	2,04	3,84	38,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.146

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель и овощи тушеные в соусе (60гр-ясли,100гр-сад)**

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**
Вода	9|9	15|15	15|15
Зеленый горошек	8 |5.12	13 |8.32	13 |8.32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	64.62| 42	107.69| 70	107.69| 70
Картофель(с 01.03 по 31.08)	70|42	116.67| 70	116.67| 70
Картофель(с 01.09 по 31.10)	56|42	93.33| 70	93.33| 70
Картофель(с 01.11 по 31.12)	60|42	100| 70	100| 70
Лук	6 |5.04	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	0.6|0.6	1|1	1|1
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	12.5| 10	12.5| 10
Мука	0.3|0.3	0.5|0.5	0.5|0.5
Петрушка зелень	1|1	2|2	2|2
Томатная паста	1|1	2|2	2|2
Укроп зелень	1|1	2|2	2|2

Выход блюда:	**60**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Подготовленнные очищеннные овощи(картофель,морковь) нарезают дольками,лук шинкуют и слегка припускают по отдельности в небольшом количестве воды или бульона с добавлением сливочного масла. Затем овощи соединяют, добавляют к ним соус красный основной, соль и тушат. За 5 минут до готовности добавляют зеленый горошек, предварительно прогретый в собственном отваре при слабом кипении в течении 5 минут.
Соус: морковь, лук очищают, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды или мясного бульона с добавлением сливочного масла в течении 10-15 минут, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 10-15 минут. Муку просеивают, подсушивают на сковороде(без масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 С, добавляют 1/4 часть теплого бульона(воды), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон(воду), сливочное масло и варят при слабом кипении, помешивая 20-30 минут. Готовый белый соус соединяют с припущеннными овощами и томатом-пюре и варят в течении 25-30 минут. В конце варки добавляют соль,сахар.Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,07	4,81	14,70	117,80

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 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 4 ч 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 № 7.148

Сборник ТК для питания детей

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

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**
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:

Тесто готовят безопарным способом. Готовое тесто делят на куски массой по 53 гр.(на выход 60 гр шанежки) , по 80 гр (на выход 90 гр шанежки), по 106 гр (на выход 120 гр шанежки) и раскатывают в шарики. Через 5 минут раскатывают и укладывают на противни, смазанные растительным маслом. Оставляют для расстойки на 30-40 минут. Затем на тесто кладут картофельную массу, полностью покрывая поверхность. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают яичной смесью и выпекают при температуре 230-240 С в течении 10 минут. Готовые шанежки смазывают сливочным маслом. Картофельная масса: очищенный картофель заливают горячей водой, добавляют соль, варят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении. Отвар сливают, картофель обсушивают и горячим протирают. Добавляют горячее растопленное масло, кипящее молоко, массу перемешивают, взбивают, постепенно добавляя яйца.

Закладка продуктов на выход 60 гр. Мука 20,5 г ; мука на подпыл 0,4 г ; сахар 1,1 г ; масло сливочное 0,9 г ; яйца 1/36 шт ; соль 0,3 г ; дрожжи сухие 0,0002 ; молоко 8,26 г . Масса теста 31 г. Картофель нетто 33 гр ; молоко 6,4 г ; яйца 1/20 шт ; масло сливочное 1 г. Картофельная масса 42 г.

Яйцо для смазки 1/66 шт . Масса полуфабриката 74 г. Масло растительное для смазки противня 0,2 г ; масло сливочное для смазки готовых изделий 0,9 г.

Органолептические показатели:

Картофельная масса равномерно покрывает всю поверхность теста. Цвет от золотистого до кремового. Вкус свойственный картофелю и дрожжевому тесту с ароматом сметаны и яиц. Мякиш пористый, пропеченный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,32	8,80	34,68	265,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.148/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Шанежка с картофелем•1**

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**
Дрожжи	0.27|0.27	0.36|0.36	0.36|0.36
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.89|23.33	47.86|31.11	47.86|31.11
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.88|23.33	51.85|31.11	51.85|31.11
Картофель(с 01.09 по 31.10)	31.11|23.33	41.48|31.11	41.48|31.11
Картофель(с 01.11 по 31.12)	33.33|23.33	44.44|31.11	44.44|31.11
Масло растительное	1.34|1.34	1.78|1.78	1.78|1.78
Масло сливочное	4|4	5.33|5.33	5.33|5.33
Молоко	16.67|16.67	22.22|22.22	22.22|22.22
Мука	23.33|23.33	31.11|31.11	31.11|31.11
Сахар	1.34|1.34	1.78|1.78	1.78|1.78
Яйцо	0.093|0.093	0.124|0.124	0.124|0.124

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Тесто готовят безопарным способом. Готовое тесто делят на куски массой по 53 гр.(на выход 60 гр шанежки) , по 80 гр (на выход 90 гр шанежки), по 106 гр (на выход 120 гр шанежки) и раскатывают в шарики. Через 5 минут раскатывают и укладывают на противни, смазанные растительным маслом. Оставляют для расстойки на 30-40 минут. Затем на тесто кладут картофельную массу, полностью покрывая поверхность. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают яичной смесью и выпекают при температуре 230-240 С в течении 10 минут. Готовые шанежки смазывают сливочным маслом. Картофельная масса: очищенный картофель заливают горячей водой, добавляют соль, варят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении. Отвар сливают, картофель обсушивают и горячим протирают. Добавляют горячее растопленное масло, кипящее молоко, массу перемешивают, взбивают, постепенно добавляя яйца.

Закладка продуктов на выход 60 гр. Мука 20,5 г ; мука на подпыл 0,4 г ; сахар 1,1 г ; масло сливочное 0,9 г ; яйца 1/36 шт ; соль 0,3 г ; дрожжи сухие 0,0002 ; молоко 8,26 г . Масса теста 31 г. Картофель нетто 33 гр ; молоко 6,4 г ; яйца 1/20 шт ; масло сливочное 1 г. Картофельная масса 42 г.

Яйцо для смазки 1/66 шт . Масса полуфабриката 74 г. Масло растительное для смазки противня 0,2 г ; масло сливочное для смазки готовых изделий 0,9 г.

Органолептические показатели:

Картофельная масса равномерно покрывает всю поверхность теста. Цвет от золотистого до кремового. Вкус свойственный картофелю и дрожжевому тесту с ароматом сметаны и яиц. Мякиш пористый, пропеченный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,32	8,82	34,68	265,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.148/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Шанежка с картофелем 70 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	48.46|30.24	48.46|30.24	48.46|30.24
Картофель(с 01.03 по 31.08)	52.5|30.24	52.5|30.24	52.5|30.24
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42 |30.24	42 |30.24	42 |30.24
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45 |30.24	45 |30.24	45 |30.24
Масло растительное	1.56|1.56	1.56|1.56	1.56|1.56
Масло сливочное	4.66|4.66	4.66|4.66	4.66|4.66
Молоко	19.44|19.44	19.44|19.44	19.44|19.44
Мука	35|35	35|35	35|35
Сахар	1.56|1.56	1.56|1.56	1.56|1.56
Яйцо	0.1085|0.1085	0.1085|0.1085	0.1085|0.1085

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Тесто готовят безопарным способом. Готовое тесто делят на куски массой по 53 гр.(на выход 60 гр шанежки) , по 80 гр (на выход 90 гр шанежки), по 106 гр (на выход 120 гр шанежки) и раскатывают в шарики. Через 5 минут раскатывают и укладывают на противни, смазанные растительным маслом. Оставляют для расстойки на 30-40 минут. Затем на тесто кладут картофельную массу, полностью покрывая поверхность. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают яичной смесью и выпекают при температуре 230-240 С в течении 10 минут. Готовые шанежки смазывают сливочным маслом. Картофельная масса: очищенный картофель заливают горячей водой, добавляют соль, варят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении. Отвар сливают, картофель обсушивают и горячим протирают. Добавляют горячее растопленное масло, кипящее молоко, массу перемешивают, взбивают, постепенно добавляя яйца.

Закладка продуктов на выход 60 гр. Мука 20,5 г ; мука на подпыл 0,4 г ; сахар 1,1 г ; масло сливочное 0,9 г ; яйца 1/36 шт ; соль 0,3 г ; дрожжи сухие 0,0002 ; молоко 8,26 г . Масса теста 31 г. Картофель нетто 33 гр ; молоко 6,4 г ; яйца 1/20 шт ; масло сливочное 1 г. Картофельная масса 42 г.

Яйцо для смазки 1/66 шт . Масса полуфабриката 74 г. Масло растительное для смазки противня 0,2 г ; масло сливочное для смазки готовых изделий 0,9 г.

Органолептические показатели:

Картофельная масса равномерно покрывает всю поверхность теста. Цвет от золотистого до кремового. Вкус свойственный картофелю и дрожжевому тесту с ароматом сметаны и яиц. Мякиш пористый, пропеченный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,63	8,97	42,57	307,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.149

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки рыбные из горбуши**

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**
Горбуша	53 |32.33	80 |48.8	80 |48.8	80 |48.8
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Молоко	7 |6.65	10|9.5	10|9.5	10|9.5
Хлеб пшеничный	7|7	10|10	10|10	10|10
Яйцо	0.05|0.05	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым черствым пшеничным хлебом высшего сорта, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают, выбивают.Из рыбной котлетной массы формуют котлеты. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Для бульона используют пищевые отходы от обработки рыбы. Температура подачи 65 град.С. Гарниры: каши вязкие, овощное пюре, капуста тушеная. Соусы: сметанный, молочный, томатный.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму,заостренную с одной стороны, без трещин. Соус подлит, гарнир уложен,котлета сбоку приподнята на гарнир. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,25	8,30	8,70	199,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.149с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки рыбные.**

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**
Горбуша	63 |38.43	63 |38.43	63 |38.43	63 |38.43
Лук	5|5	5|5	5|5	5|5
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	6|6	6|6	6|6	6|6
Хлеб пшеничный	8|8	8|8	8|8	8|8
Яйцо	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают вместе с луком на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке и пшеничным хлебом, добавляют соль, сырые яйца, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют биточки. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Потери при тепловой обработке - 17 %.
Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,46	9,28	8,80	205,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.149с-1

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 формуют шарики , панируют в муке, обжаривают,заливают белым соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют на сливочном мвсле,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 № 7.149с-2

Сборник ТК для питания детей

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

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**
Лук	5 |4.2	6.13|5.15	6.13|5.15	6.13|5.15	6.13|5.15
Масло растительное	0.83|0.83	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Масло сливочное	0.83|0.83	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Минтай	80.82|45.26	113.75| 63.7	113.75| 63.7	113.75| 63.7	113.75| 63.7
Молоко	6.67|6.67	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75
Мука	1.67|1.67	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63
Хлеб пшеничный	3.33|3.33	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38
Яйцо	0.05|0.05	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07

Выход блюда:	**50**	**70**	**70**	**70**	**70**

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 формуют шарики , панируют в муке, обжаривают,заливают белым соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют на сливочном мвсле,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	5,57	6,53	179,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.149с-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные 60 гр**

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**
Лук	6 |5.04	5.25|4.41	5.25|4.41	5.25|4.41	5.25|4.41
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	1|1	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Минтай	97 |54.32	97.5|54.6	97.5|54.6	97.5|54.6	97.5|54.6
Молоко	8|8	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Мука	2|2	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25
Хлеб пшеничный	4|4	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Яйцо	0.06|0.06	0.06|0.06	0.06|0.06	0.06|0.06	0.06|0.06

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

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 формуют шарики , панируют в муке, обжаривают,заливают белым соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют на сливочном мвсле,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
15,30	4,27	6,58	165,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.149с-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные 70 гр**

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	7 |5.88	6.13|5.15	6.13|5.15	6.13|5.15	6.13|5.15
Масло растительное	1.17|1.17	1.17|1.17	1.17|1.17	1.17|1.17	1.17|1.17
Масло сливочное	1.17|1.17	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Минтай	113.18| 63.38	113.75| 63.7	113.75| 63.7	113.75| 63.7	113.75| 63.7
Молоко	9.33|9.33	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75
Мука	2.33|2.33	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63
Хлеб пшеничный	4.67|4.67	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38
Яйцо	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

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 формуют шарики , панируют в муке, обжаривают,заливают белым соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют на сливочном мвсле,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	4,84	6,53	171,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих помидор с растительным маслом 60 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**
Масло растительное	6|6	6|6	6|6
Помидоры свежие	61.11| 55	61.11| 55	61.11| 55
Соль	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Помидоры промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают, затем нарезают тонкими ломтиками или дольками, перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -томатов-красный или оранжевый свойственный сортовым особенностям. Консистенция -мягкая, сочная.Запах-свойственный для томатов.Вкус характерный для томатов , малосоленый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,02	10,17	4,58	110,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих помидор с растительным маслом 50 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**
Масло растительное	5|5	5|5	5|5
Помидоры свежие	50.89| 45.8	50.89| 45.8	50.89| 45.8
Соль	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Помидоры промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают, затем нарезают тонкими ломтиками или дольками, перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -томатов-красный или оранжевый свойственный сортовым особенностям. Консистенция -мягкая, сочная.Запах-свойственный для томатов.Вкус характерный для томатов , малосоленый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,00	10,18	4,58	110,97

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих помидор с растительным маслом 40 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**
Масло растительное	4|4	4|4	4|4
Помидоры свежие	40.78| 36.7	40.78| 36.7	40.78| 36.7
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Помидоры промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают, затем нарезают тонкими ломтиками или дольками, перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -томатов-красный или оранжевый свойственный сортовым особенностям. Консистенция -мягкая, сочная.Запах-свойственный для томатов.Вкус характерный для томатов , малосоленый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,00	10,18	4,60	111,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих помидор с растительным маслом 30 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**
Масло растительное	3|3	3|3	3|3
Помидоры свежие	30.56| 27.5	30.56| 27.5	30.56| 27.5
Соль	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Помидоры промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают, затем нарезают тонкими ломтиками или дольками, перед отпуском добавляют соль масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -томатов-красный или оранжевый свойственный сортовым особенностям. Консистенция -мягкая, сочная.Запах-свойственный для томатов.Вкус характерный для томатов , малосоленый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,00	10,20	4,60	110,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свежих помидор с растительным 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	2|2	3|3	3|3
Масло растительное	1|1	2|2	2|2
Помидоры свежие	39 |35.1	58 |52.2	58 |52.2
Соль	0.3|0.3	0.9|0.9	0.9|0.9
Выход блюда:	**40**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Помидоры и очищенный репчатый лук промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают,шинкуют лук-мелкими кубиками,помидоры нарезают тонкими ломтиками или дольками.Подготовленные компоненты соединяют,добавляют соль,растительное масло,перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -томатов-красный или оранжевый свойственный сортовым особенностям. Консистенция -мягкая, сочная.Запах-свойственный для томатов.Вкус характерный для томатов , малосоленый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,02	3,50	4,87	52,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника 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	230|230	230|230	230|230	230|230	230|230	230|230	230|230
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Шиповник	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают,заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают, В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают. Внешний вид-прозрачный отвар.Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Запах-свойственный отвару шиповника,без постороннего.Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,24	0,00	10,91	45,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника 180 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**
Вода	99|99	207|207	99|99	99|99	99|99	207|207
Сахар	9|9	13.5|13.5	9|9	9|9	9|9	13.5|13.5
Шиповник	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают,заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают, В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают. Внешний вид-прозрачный отвар.Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Запах-свойственный отвару шиповника,без постороннего.Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,24	0,00	10,91	45,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника 150 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	172.5|172.5	172.5|172.5	172.5|172.5	172.5|172.5	172.5|172.5	172.5|172.5	172.5|172.5
Сахар	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25
Шиповник	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают,заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают, В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают. Внешний вид-прозрачный отвар.Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Запах-свойственный отвару шиповника,без постороннего.Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,24	0,00	10,91	45,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника 100 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**
Вода	115|115	115|115	115|115	115|115	115|115	115|115
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Шиповник	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают,заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают, В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают. Внешний вид-прозрачный отвар.Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Запах-свойственный отвару шиповника,без постороннего.Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,24	0,00	10,91	45,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/10/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника.**

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	144|144	192|192	192|192	192|192	192|192	192|192
Сахар	11|11	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Шиповник	10|10	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают,заливают кипятком, варят 10 мин. и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают, В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают. Внешний вид-прозрачный отвар.Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, в которой может быть незначительное количество взвешенных. Запах-свойственный отвару шиповника,без постороннего.Вкус - характерный отвара шиповника, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,21	0,00	10,36	42,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и джемом 60 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**
Джем	8.74|8.57	8.74|8.57	8.74|8.57
Дрожжи	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Масло растительное	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Масло сливочное	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Молоко	6.86|6.86	6.86|6.86	6.86|6.86
Морковь(с 01.01 по 31.07)	34.28|25.71	34.28|25.71	34.28|25.71
Морковь(с 01.08 по 31.12)	32.14|25.71	32.14|25.71	32.14|25.71
Мука	25.71|25.71	25.71|25.71	25.71|25.71
Сахар	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Яйцо	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша очищенную морковь варят, протирают, добовляют джем, сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности -светло-коричневый-золотистый,фарша-ораньжевый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и джема,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и джема.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,83	4,08	43,65	254,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и джемом 80 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**
Джем	11.66|11.43	11.66|11.43	11.66|11.43
Дрожжи	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло растительное	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло сливочное	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Молоко	9.15|9.15	9.15|9.15	9.15|9.15
Морковь(с 01.01 по 31.07)	45.71|34.28	45.71|34.28	45.71|34.28
Морковь(с 01.08 по 31.12)	42.85|34.28	42.85|34.28	42.85|34.28
Мука	34.28|34.28	34.28|34.28	34.28|34.28
Сахар	2.28|2.28	2.28|2.28	2.28|2.28
Соль	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45
Яйцо	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша очищенную морковь варят, протирают, добовляют джем, сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности -светло-коричневый-золотистый,фарша-ораньжевый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и джема,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и джема.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,85	4,09	43,68	254,73

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и джемом 90 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**
Джем	13.12|12.86	13.12|12.86	13.12|12.86
Дрожжи	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Масло растительное	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Масло сливочное	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Молоко	10.29|10.29	10.29|10.29	10.29|10.29
Морковь(с 01.01 по 31.07)	51.41|38.56	51.43|38.57	51.43|38.57
Морковь(с 01.08 по 31.12)	48.2|38.56	48.21|38.57	48.21|38.57
Мука	38.56|38.56	38.57|38.57	38.57|38.57
Сахар	2.56|2.56	2.57|2.57	2.57|2.57
Соль	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51
Яйцо	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша очищенную морковь варят, протирают, добовляют джем, сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности -светло-коричневый-золотистый,фарша-ораньжевый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и джема,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови и джема.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,83	4,09	43,66	254,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с мясными фрикадельками со сметаной**
0,200

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	230|230	230|230	230|230	230|230	230|230
Картофель(с 01.01 по 28.02)	123.08| 80	123.08| 80	123.08| 80	123.08| 80	123.08| 80
Картофель(с 01.03 по 31.08)	133.33| 80	133.33| 80	133.33| 80	133.33| 80	133.33| 80
Картофель(с 01.09 по 31.10)	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80
Картофель(с 01.11 по 31.12)	114.29| 80	114.29| 80	114.29| 80	114.29| 80	114.29| 80
Лук	9.5|9.5	9.5|9.5	9.5|9.5	9.5|9.5	9.5|9.5
Масло растительное	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Морковь(с 01.01 по 31.07)	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16
Морковь(с 01.08 по 31.12)	20|16	20|16	20|16	20|16	20|16
Мясо	17.1|17.1	17.1|17.1	17.1|17.1	17.1|17.1	17.1|17.1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают кубиками.В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин,добавляют припущенные овощи и варят до готовности.В конце варки в суп кладут соль и сметану и доводят до кипения.Отдельно готовят мясной фарш из говядины с добавлением лука,смеси яйца и воды, формируют и припускают фрикадельки.При отпуске в суп кладут фрикадельки .

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,зелени,овощи сохранили форму нарезки.Фрикадельки одинакового размера.Цвет бульона - светло-серый,овощей и фрикаделек - характерный для их вида.Консистенция - овощей мягкая,фрикаделек-упругая,не разварившееся. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей и мясных фрикаделек..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,60	6,29	7,80	106,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с мясными фрикадельками со сметаной**
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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	287.5|287.5	287.5|287.5	287.5|287.5	287.5|287.5	287.5|287.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	153.85| 100	153.85| 100	153.85| 100	153.85| 100	153.85| 100
Картофель(с 01.03 по 31.08)	166.67| 100	166.67| 100	166.67| 100	166.67| 100	166.67| 100
Картофель(с 01.09 по 31.10)	133.33| 100	133.33| 100	133.33| 100	133.33| 100	133.33| 100
Картофель(с 01.11 по 31.12)	142.86| 100	142.86| 100	142.86| 100	142.86| 100	142.86| 100
Лук	11.88|11.88	11.88|11.88	11.88|11.88	11.88|11.88	11.88|11.88
Масло растительное	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Морковь(с 01.08 по 31.12)	25|20	25|20	25|20	25|20	25|20
Мясо	21.38|21.38	21.38|21.38	21.38|21.38	21.38|21.38	21.38|21.38
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
Соль	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Яйцо	0.0625|0.0625	0.0625|0.0625	0.0625|0.0625	0.0625|0.0625	0.0625|0.0625

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 кубиками.В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин,добавляют припущенные овощи и варят до готовности.В конце варки в суп кладут соль и сметану и доводят до кипения.Отдельно готовят мясной фарш из говядины с добавлением лука,смеси яйца и воды, формируют и припускают фрикадельки.При отпуске в суп кладут фрикадельки .

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,зелени,овощи сохранили форму нарезки.Фрикадельки одинакового размера.Цвет бульона - светло-серый,овощей и фрикаделек - характерный для их вида.Консистенция - овощей мягкая,фрикаделек-упругая,не разварившееся. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей и мясных фрикаделек..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,59	6,29	7,79	106,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с мясными фрикадельками со сметаной**
0,180

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	207|207	207|207	207|207	207|207	207|207
Картофель(с 01.01 по 28.02)	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72
Картофель(с 01.03 по 31.08)	120| 72	120| 72	120| 72	120| 72	120| 72
Картофель(с 01.09 по 31.10)	96|72	96|72	96|72	96|72	96|72
Картофель(с 01.11 по 31.12)	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72
Лук	8.55|8.55	8.55|8.55	8.55|8.55	8.55|8.55	8.55|8.55
Масло растительное	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Морковь(с 01.01 по 31.07)	19.2|14.4	19.2|14.4	19.2|14.4	19.2|14.4	19.2|14.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18 |14.4	18 |14.4	18 |14.4	18 |14.4	18 |14.4
Мясо	15.39|15.39	15.39|15.39	15.39|15.39	15.39|15.39	15.39|15.39
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Яйцо	0.045|0.045	0.045|0.045	0.045|0.045	0.045|0.045	0.045|0.045

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают кубиками.В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин,добавляют припущенные овощи и варят до готовности.В конце варки в суп кладут соль и сметану и доводят до кипения.Отдельно готовят мясной фарш из говядины с добавлением лука,смеси яйца и воды, формируют и припускают фрикадельки.При отпуске в суп кладут фрикадельки .

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,зелени,овощи сохранили форму нарезки.Фрикадельки одинакового размера.Цвет бульона - светло-серый,овощей и фрикаделек - характерный для их вида.Консистенция - овощей мягкая,фрикаделек-упругая,не разварившееся. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей и мясных фрикаделек..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,59	6,28	7,79	106,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп овощной с мясными фрикадельками со сметаной**
0,150

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	172.5|172.5	172.5|172.5	172.5|172.5	172.5|172.5	172.5|172.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	7.13|7.13	7.13|7.13	7.13|7.13	7.13|7.13	7.13|7.13
Масло растительное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12
Мясо	12.83|12.83	12.83|12.83	12.83|12.83	12.83|12.83	12.83|12.83
Сметана	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Яйцо	0.0375|0.0375	0.0375|0.0375	0.0375|0.0375	0.0375|0.0375	0.0375|0.0375

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают кубиками.В кипящий бульон кладут картофель и варят 10-15 мин,добавляют припущенные овощи и варят до готовности.В конце варки в суп кладут соль и сметану и доводят до кипения.Отдельно готовят мясной фарш из говядины с добавлением лука,смеси яйца и воды, формируют и припускают фрикадельки.При отпуске в суп кладут фрикадельки .

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,зелени,овощи сохранили форму нарезки.Фрикадельки одинакового размера.Цвет бульона - светло-серый,овощей и фрикаделек - характерный для их вида.Консистенция - овощей мягкая,фрикаделек-упругая,не разварившееся. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей и мясных фрикаделек..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,59	6,29	7,79	106,99

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная в молочном соусе 150г**

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**
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Молоко	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	190.67| 143	190.67| 143	190.67| 143	190.67| 143	190.67| 143	190.67| 143
Свекла(с 01.08 по 31.12)	178.75| 143	178.75| 143	178.75| 143	178.75| 143	178.75| 143	178.75| 143
Соль	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками ,добавляют сливоч.масло ,соус,и тушат 5-10мин.Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета)растирают с маслом сливочным ,разводят горячим молоком и варят при слабом кипении 10-15мин,добавляя соль,и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы сохранена.Цвет темный -бордовый.Консистенция -свеклы-мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свекле и молочного соуса.Вкус характерный вареной свекле и молочного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,21	2,47	13,96	83,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная в молочном соусе 180г**

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**
Масло сливочное	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2
Молоко	42|42	42|42	42|42	42|42	42|42	42|42
Мука	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Свекла(с 01.01 по 31.07)	228.8|171.6	228.8|171.6	228.8|171.6	228.8|171.6	228.8|171.6	228.8|171.6
Свекла(с 01.08 по 31.12)	214.5|171.6	214.5|171.6	214.5|171.6	214.5|171.6	214.5|171.6	214.5|171.6
Соль	0.36|0.36	0.36|0.36	0.36|0.36	0.36|0.36	0.36|0.36	0.36|0.36

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками ,добавляют сливоч.масло ,соус,и тушат 5-10мин.Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета)растирают с маслом сливочным ,разводят горячим молоком и варят при слабом кипении 10-15мин,добавляя соль,и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы сохранена.Цвет темный -бордовый.Консистенция -свеклы-мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свекле и молочного соуса.Вкус характерный вареной свекле и молочного соуса.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,21	2,46	13,96	83,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная в молочном соусе 130г**

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**
Масло сливочное	3.03|3.03	3.03|3.03	3.03|3.03	3.03|3.03	3.03|3.03	3.03|3.03
Молоко	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33
Мука	3.03|3.03	3.03|3.03	3.03|3.03	3.03|3.03	3.03|3.03	3.03|3.03
Сахар	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Свекла(с 01.01 по 31.07)	165.24|123.93	165.24|123.93	165.24|123.93	165.24|123.93	165.24|123.93	165.24|123.93
Свекла(с 01.08 по 31.12)	154.91|123.93	154.91|123.93	154.91|123.93	154.91|123.93	154.91|123.93	154.91|123.93
Соль	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками ,добавляют сливоч.масло ,соус,и тушат 5-10мин.Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета)растирают с маслом сливочным ,разводят горячим молоком и варят при слабом кипении 10-15мин,добавляя соль,и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы сохранена.Цвет темный -бордовый.Консистенция -свеклы-мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свекле и молочного соуса.Вкус характерный вареной свекле и молочного соуса.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,20	2,45	13,95	83,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная в молочном соусе 100г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	2.33|2.33	2.33|2.33	2.33|2.33	2.33|2.33	2.33|2.33
Молоко	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33
Мука	2.33|2.33	2.33|2.33	2.33|2.33	2.33|2.33	2.33|2.33
Сахар	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Свекла(с 01.01 по 31.07)	127.11| 95.33	127.11| 95.33	127.11| 95.33	127.11| 95.33	127.11| 95.33
Свекла(с 01.08 по 31.12)	119.16| 95.33	119.16| 95.33	119.16| 95.33	119.16| 95.33	119.16| 95.33
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками ,добавляют сливоч.масло ,соус,и тушат 5-10мин.Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета)растирают с маслом сливочным ,разводят горячим молоком и варят при слабом кипении 10-15мин,добавляя соль,и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы сохранена.Цвет темный -бордовый.Консистенция -свеклы-мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свекле и молочного соуса.Вкус характерный вареной свекле и молочного соуса.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,19	2,46	13,96	83,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная с маслом сливочным 200г**

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	88|88	88|88	88|88
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	80|80	80|80	80|80	80|80
Пшеничная крупа	40|40	40|40	40|40	40|40
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -светло-коричневый. Консистенция -крупы-мягкая,каши-густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный пшеничной каше, без постороннего. Вкус-характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,23	3,16	16,16	115,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная с маслом сливочным 180г**

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	79.2|79.2	79.2|79.2	79.2|79.2	79.2|79.2
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	72|72	72|72	72|72	72|72
Пшеничная крупа	36|36	36|36	36|36	36|36
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -светло-коричневый. Консистенция -крупы-мягкая,каши-густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный пшеничной каше, без постороннего. Вкус-характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,23	3,16	16,16	115,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная с маслом сливочным 150г**

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	66|66	66|66	66|66	66|66
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60
Пшеничная крупа	30|30	30|30	30|30	30|30
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -светло-коричневый. Консистенция -крупы-мягкая,каши-густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный пшеничной каше, без постороннего. Вкус-характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,22	3,16	16,15	115,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная с маслом сливочным 120г**

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	52.8|52.8	52.8|52.8	52.8|52.8	52.8|52.8
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	48|48	48|48	48|48	48|48
Пшеничная крупа	24|24	24|24	24|24	24|24
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -светло-коричневый. Консистенция -крупы-мягкая,каши-густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный пшеничной каше, без постороннего. Вкус-характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,22	3,16	16,16	115,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с рисом(без яиц) 100**

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	30|30	30|30	30|30	30|30
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2
Рис	15|15	15|15	15|15	15|15
Сахар	7|7	7|7	7|7	7|7
Сметана	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Сухари панировочные	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	80.81| 80	80.81| 80	80.81| 80	80.81| 80

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,62	18,87	20,17	298,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с рисом(без яиц) 150**

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	45|45	45|45	45|45
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Рис	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5
Сахар	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5
Сметана	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Сухари панировочные	3|3	3|3	3|3	3|3
Творог	121.21| 120	121.21| 120	121.21| 120	121.21| 120

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,61	18,88	20,17	298,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с рисом(без яиц) 120**

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	36|36	36|36	36|36	36|36
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Рис	18|18	18|18	18|18	18|18
Сахар	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Сметана	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Сухари панировочные	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Творог	96.97| 96	96.97| 96	96.97| 96	96.97| 96

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают с маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,61	18,88	20,17	298,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из рыбы с творогом 80 гр.**

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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Минтай	112| 56	112| 56	112| 56	112| 56	112| 56
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Творог	28|28	28|28	28|28	28|28	28|28
Яйцо	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей и варят в небольшом количестве воды, охлаждают, измельчают через мясорубку, смешивают с нежирным протертым творогом и повторно измельчают через мясорубку, добавляют размягченное масло сливочное, взбитые яйца и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и варят на пару 20-25 мин. или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200оС. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин. Цвнт-светло-серый. Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.
Запах-свойственный вареной рыбе с творогом и продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего.
Вкус-характерный вареной рыбе с творогом и продуктами, входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,49	13,95	1,06	245,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из рыбы с творогом 70 гр.**

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**
Масло растительное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Минтай	98|49	98|49	98|49	98|49	98|49
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Творог	24.5|24.5	24.5|24.5	24.5|24.5	24.5|24.5	24.5|24.5
Яйцо	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей и варят в небольшом количестве воды, охлаждают, измельчают через мясорубку, смешивают с нежирным протертым творогом и повторно измельчают через мясорубку, добавляют размягченное масло сливочное, взбитые яйца и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и варят на пару 20-25 мин. или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200оС. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин. Цвнт-светло-серый. Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.
Запах-свойственный вареной рыбе с творогом и продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего.
Вкус-характерный вареной рыбе с творогом и продуктами, входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,49	14,01	1,06	245,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из рыбы с творогом 60 гр.**

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**
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Минтай	84|42	84|42	84|42	84|42	84|42
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Творог	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21
Яйцо	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей и варят в небольшом количестве воды, охлаждают, измельчают через мясорубку, смешивают с нежирным протертым творогом и повторно измельчают через мясорубку, добавляют размягченное масло сливочное, взбитые яйца и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и варят на пару 20-25 мин. или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200оС. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин. Цвнт-светло-серый. Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.
Запах-свойственный вареной рыбе с творогом и продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего.
Вкус-характерный вареной рыбе с творогом и продуктами, входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,48	13,97	1,07	245,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из рыбы с творогом 100 гр.**

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**
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Минтай	140| 70	140| 70	140| 70	140| 70	140| 70
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Творог	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35
Яйцо	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей и варят в небольшом количестве воды, охлаждают, измельчают через мясорубку, смешивают с нежирным протертым творогом и повторно измельчают через мясорубку, добавляют размягченное масло сливочное, взбитые яйца и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и варят на пару 20-25 мин. или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 180-200оС. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин. Цвнт-светло-серый. Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.
Запах-свойственный вареной рыбе с творогом и продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего.
Вкус-характерный вареной рыбе с творогом и продуктами, входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,49	13,95	1,07	245,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины с рисом паровые 80 гр.**

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	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64
Рис	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Рис варят в воде (1:3,5) до готовности, охлаждают, добавляют в мясной фарш и повтроно измельчают через мясорубку. В массу добавляют воду, соль 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, доведеннным до кипения маслом сливочным. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет- серый или серо-коричневый. Консистенция- однородная, рыхлая, сочная. Запах- свойственный изделиям из котлетной массы говядины с рисом, без постороннего. Вкус- характерный для изделий из котлетной массы говядины с рисом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,63	15,09	5,06	236,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины с рисом паровые 70 гр.**

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	26.25|26.25	26.25|26.25	26.25|26.25	26.25|26.25	26.25|26.25	26.25|26.25
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Мясо	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56
Рис	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Рис варят в воде (1:3,5) до готовности, охлаждают, добавляют в мясной фарш и повтроно измельчают через мясорубку. В массу добавляют воду, соль 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, доведеннным до кипения маслом сливочным. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет- серый или серо-коричневый. Консистенция- однородная, рыхлая, сочная. Запах- свойственный изделиям из котлетной массы говядины с рисом, без постороннего. Вкус- характерный для изделий из котлетной массы говядины с рисом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,63	15,09	5,07	236,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины с рисом паровые 60 гр.**

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	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48
Рис	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Рис варят в воде (1:3,5) до готовности, охлаждают, добавляют в мясной фарш и повтроно измельчают через мясорубку. В массу добавляют воду, соль 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, доведеннным до кипения маслом сливочным. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет- серый или серо-коричневый. Консистенция- однородная, рыхлая, сочная. Запах- свойственный изделиям из котлетной массы говядины с рисом, без постороннего. Вкус- характерный для изделий из котлетной массы говядины с рисом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,62	15,10	5,05	236,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.15/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины с рисом паровые 150 гр.**

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	56.25|56.25	56.25|56.25	56.25|56.25	56.25|56.25	56.25|56.25	56.25|56.25
Масло сливочное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Мясо	125|120	125|120	125|120	125|120	125|120	125|120
Рис	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Рис варят в воде (1:3,5) до готовности, охлаждают, добавляют в мясной фарш и повтроно измельчают через мясорубку. В массу добавляют воду, соль 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, доведеннным до кипения маслом сливочным. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет- серый или серо-коричневый. Консистенция- однородная, рыхлая, сочная. Запах- свойственный изделиям из котлетной массы говядины с рисом, без постороннего. Вкус- характерный для изделий из котлетной массы говядины с рисом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,63	15,10	5,06	236,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.150

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с повидлом**

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**
Дрожжи	0.3|0.3	0.4|0.4	0.45|0.45	0.4|0.4
Масло растительное	1|1	2|2	1.5|1.5	2|2
Масло сливочное	2|2	5|5	3|3	5|5
Молоко	14|14	20|20	21|21	20|20
Мука	33|33	40|40	49.5|49.5	40|40
Повидло	19|19	28|28	28.5|28.5	28|28
Сахар	2|2	3|3	3|3	3|3
Яйцо	0.066|0.066	0.1|0.1	0.099|0.099	0.1|0.1

Выход блюда:	**60**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски . Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут. При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр ватрушки составляет- 71 гр, на выход 90 гр - 106 гр. Потери при тепловой обработке - 15 %.

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,00	5,65	58,37	336,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.150/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с повидлом 80 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**
Дрожжи	0.4|0.4	0.36|0.36	0.4|0.4	0.36|0.36
Масло растительное	1.33|1.33	1.78|1.78	1.33|1.33	1.78|1.78
Масло сливочное	2.67|2.67	4.44|4.44	2.67|2.67	4.44|4.44
Молоко	18.67|18.67	17.78|17.78	18.67|18.67	17.78|17.78
Мука	44|44	35.56|35.56	44|44	35.56|35.56
Повидло	25.33|25.33	24.89|24.89	25.33|25.33	24.89|24.89
Сахар	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Яйцо	0.088|0.088	0.08889|0.08889	0.088|0.088	0.08889|0.08889

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски . Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут. При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр ватрушки составляет- 71 гр, на выход 90 гр - 106 гр. Потери при тепловой обработке - 15 %.

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,98	5,65	58,36	336,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.150/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с повидлом 70 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**
Дрожжи	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	15.56|15.56	15.56|15.56	15.56|15.56	15.56|15.56
Мука	35|35	35|35	35|35	35|35
Повидло	21.78|21.78	21.78|21.78	21.78|21.78	21.78|21.78
Сахар	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34
Яйцо	0.07778|0.07778	0.07778|0.07778	0.07778|0.07778	0.07778|0.07778

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски . Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут. При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр ватрушки составляет- 71 гр, на выход 90 гр - 106 гр. Потери при тепловой обработке - 15 %.

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,56	6,07	54,90	323,65

Утверждаю

Технологическая карта № 7.150/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с повидлом 50 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**
Дрожжи	0.36|0.36	0.36|0.36	0.36|0.36
Масло растительное	0.71|0.71	0.71|0.71	0.71|0.71
Масло сливочное	2.14|2.14	2.14|2.14	2.14|2.14
Молоко	11.11|11.11	11.11|11.11	11.11|11.11
Мука	25|25	25|25	25|25
Повидло	15.56|15.56	15.56|15.56	15.56|15.56
Сахар	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67
Яйцо	0.05556|0.05556	0.05556|0.05556	0.05556|0.05556

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски . Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут. При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр ватрушки составляет- 71 гр, на выход 90 гр - 106 гр. Потери при тепловой обработке - 15 %.

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,58	6,04	54,94	323,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.150/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с повидлом 60 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**
Дрожжи	0.43|0.43	0.43|0.43	0.43|0.43	0.43|0.43
Масло растительное	0.85|0.85	0.85|0.85	0.85|0.85	0.85|0.85
Масло сливочное	2.57|2.57	2.57|2.57	2.57|2.57	2.57|2.57
Молоко	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Мука	30|30	30|30	30|30	30|30
Повидло	18.67|18.67	18.67|18.67	18.67|18.67	18.67|18.67
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2
Яйцо	0.06667|0.06667	0.06667|0.06667	0.06667|0.06667	0.06667|0.06667

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски . Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут. При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр ватрушки составляет- 71 гр, на выход 90 гр - 106 гр. Потери при тепловой обработке - 15 %.

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,57	6,05	54,90	323,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.150с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кнели рыбные паровые**

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**
Масло сливочное	2.25|2.25	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Минтай	65.75| 48	87.67| 64	87.67| 64	87.67| 64	87.67| 64	89.04| 65
Молоко	18|18	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Яйцо	0.045|0.045	0.06|0.06	0.06|0.06	0.06|0.06	0.06|0.06	0.06|0.06

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Филе рыбы без костей измельчают на мясорубке.В рыбный фарш добавляют молочный соус,соль и снова пропускают через мясорубку. В массу добавляют взбитые белки и хорошо перемешивают.Готовую кнельную массу разделывают двумя столовыми ложками или из кондитерского мешка в виде клецек и выкладывают на смазанный маслом противень и припускают 10-15 мин. Для приготовления молочного соуса муку слегка пассеруют, разводят горячим молоком и проваривают 10 мин.

Органолептические показатели:

Цвет серый,консистенция нежная,сочная. Вкус и запах свойственные рыбе с молочным соусом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,63	4,58	4,53	149,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.151

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лапша	40|40	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Лук	12 |10.08	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	4|4	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	8|6	12.97| 9.73	12.97| 9.73	12.97| 9.73	12.97| 9.73
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	7.5| 6	12.16| 9.73	12.16| 9.73	12.16| 9.73	12.16| 9.73
Томатная паста	1|1	2|2	1.68|1.68	1.68|1.68	1.68|1.68	1.68|1.68

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

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.
Морковь,корень петрушки шинкуют тонкой соломкой,лук нарезают полукольцами,затем ошпаривают.Овощи пассеруют со сливочным маслом с добавлением овощного отвара,затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 мин. Готовые макаронные изделия откидывают,дают стечь отвару,выкладывают на противень слоем 3-4 см,заправляют растопленным сливочным маслом,добавляют пассерованные с томатом овощи,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.Цвет овощей оранжевый,на разрезе белый.вкус и аромат пассерованных овощей,томата,в меру соленый.
Не допускается переваривание макаронных изделий,недоваривание и привкус сырого томат-пюре.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,51	2,71	24,28	143,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.151-4

Сборник ТК для питания детей

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

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	78.5|78.5	92|92	85.63|85.63	85.63|85.63	85.63|85.63	85.63|85.63
Лапша	35|35	50|50	56.25|56.25	56.25|56.25	56.25|56.25	56.25|56.25
Масло растительное	1|1	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло сливочное	5|5	6|6	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
Соль	0.5|0.5	1|1	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

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.
Морковь,корень петрушки шинкуют тонкой соломкой,лук нарезают полукольцами,затем ошпаривают.Овощи пассеруют со сливочным маслом с добавлением овощного отвара,затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 мин. Готовые макаронные изделия откидывают,дают стечь отвару,выкладывают на противень слоем 3-4 см,заправляют растопленным сливочным маслом,добавляют пассерованные с томатом овощи,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.Цвет овощей оранжевый,на разрезе белый.вкус и аромат пассерованных овощей,томата,в меру соленый.
Не допускается переваривание макаронных изделий,недоваривание и привкус сырого томат-пюре.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,69	4,12	25,59	165,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.152

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Азу**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	140| 91	172.31| 112	172.31| 112	172.31| 112	172.31| 112	172.31| 112
Картофель(с 01.03 по 31.08)	151.67| 91	186.67| 112	186.67| 112	186.67| 112	186.67| 112	186.67| 112
Картофель(с 01.09 по 31.10)	121.33| 91	149.33| 112	149.33| 112	149.33| 112	149.33| 112	149.33| 112
Картофель(с 01.11 по 31.12)	130| 91	160|112	160|112	160|112	160|112	160|112
Лук	14.1|11.84	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12
Масло растительное	0.78|0.78	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	3.91|3.91	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.44| 7.83	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9.79|7.83	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мука	2.35|2.35	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	60 |54.6	85 |77.35	85 |77.35	85 |77.35	85 |77.35	85 |77.35
Огурцы конс	19.58|15.66	25|20	25|20	25|20	25|20	25|20
Петрушка зелень	0.78|0.78	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	0.78|0.78	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Чеснок	0.79|0.66	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками по 10 - 15 г, тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут огурцы консервированные, нарезанные соломкой, пассерованный лук и морковь, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 20 мин. За несколько минут до готовности блюдо заправляют, лавровым листом, растертым чесноком и зеленью.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,18	6,89	10,14	142,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.152/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Азу из говядины**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	42.5|42.5	56|56	54.31|54.31	54.31|54.31	54.31|54.31
Картофель(с 01.01 по 28.02)	138.23| 89.85	176.62| 114.8	176.62| 114.8	176.62| 114.8	176.62| 114.8
Картофель(с 01.03 по 31.08)	149.75| 89.85	191.33| 114.8	191.33| 114.8	191.33| 114.8	191.33| 114.8
Картофель(с 01.09 по 31.10)	119.8|89.85	153.07| 114.8	153.07| 114.8	153.07| 114.8	153.07| 114.8
Картофель(с 01.11 по 31.12)	128.36| 89.85	164 |114.8	164 |114.8	164 |114.8	164 |114.8
Лук	7 |5.88	11 |9.24	8.94|7.51	8.94|7.51	8.94|7.51
Масло растительное	2|2	2|2	2.56|2.56	2.56|2.56	2.56|2.56
Масло сливочное	3|3	4|4	3.83|3.83	3.83|3.83	3.83|3.83
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	21.33| 16	20.45|15.34	20.45|15.34	20.45|15.34
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	20|16	19.18|15.34	19.18|15.34	19.18|15.34
Мука	2|2	3|3	2.56|2.56	2.56|2.56	2.56|2.56
Мясо	100| 91	120 |109.2	127.78|116.28	127.78|116.28	127.78|116.28
Огурцы конс	15|12	20|16	19.18|15.34	19.18|15.34	19.18|15.34
Соль	0.5|0.5	1|1	0.64|0.64	0.64|0.64	0.64|0.64

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками по 10 - 15 г, тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут огурцы консервированные, нарезанные соломкой, пассерованный лук и морковь, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 20 мин. За несколько минут до готовности блюдо заправляют, лавровым листом, растертым чесноком и зеленью.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,07	9,51	9,97	180,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.153

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 120 гр**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	135.38| 88	135.38| 88	135.38| 88	135.38| 88	135.38| 88
Картофель(с 01.03 по 31.08)	146.67| 88	146.67| 88	146.67| 88	146.67| 88	146.67| 88
Картофель(с 01.09 по 31.10)	117.33| 88	117.33| 88	117.33| 88	117.33| 88	117.33| 88
Картофель(с 01.11 по 31.12)	125.71| 88	125.71| 88	125.71| 88	125.71| 88	125.71| 88
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	34 |32.3	34 |32.3	34 |32.3	34 |32.3	34 |32.3

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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.

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 непотертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,10	3,43	13,25	99,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.154

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай сладкий с лимоном**

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**
Вода	150|150	200|200	200|200
Лимоны	4|4	5|5	5|5
Сахар	10.5|10.5	14|14	14|14
Чай	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же 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.

Органолептические показатели:

Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,02	0,00	6,47	27,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.155

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зефир 30 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**
Зефир	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Органолептические показатели:

Кондитерские изделия раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,80	0,00	78,50	304,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.155-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зефир 25 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**
Зефир	25|25	25|25	25|25	25|25
Выход блюда:	**25**	**25**	**25**	**25**

Органолептические показатели:

Кондитерские изделия раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,80	0,00	78,52	304,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.155-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зефир 35 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**
Зефир	35 | 35	35 | 35	35 | 35	35 | 35
Выход блюда:	**35**	**35**	**35**	**35**

Органолептические показатели:

Кондитерские изделия раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,80	0,00	78,51	304,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.156

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 85 гр**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	95.38| 62	95.38| 62	95.38| 62	95.38| 62	95.38| 62	95.38| 62
Картофель(с 01.03 по 31.08)	103.33| 62	103.33| 62	103.33| 62	103.33| 62	103.33| 62	103.33| 62
Картофель(с 01.09 по 31.10)	82.67| 62	82.67| 62	82.67| 62	82.67| 62	82.67| 62	82.67| 62
Картофель(с 01.11 по 31.12)	88.57| 62	88.57| 62	88.57| 62	88.57| 62	88.57| 62	88.57| 62
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	16 |15.2	16 |15.2	16 |15.2	16 |15.2	16 |15.2	16 |15.2

Выход блюда:	**85**	**85**	**85**	**85**	**85**	**85**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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.

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 непотертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,86	2,47	12,79	86,32

Утверждаю

Технологическая карта № 7.157

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 70 гр**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	80|52	80|52	80|52	80|52	80|52
Картофель(с 01.03 по 31.08)	86.67| 52	86.67| 52	86.67| 52	86.67| 52	86.67| 52
Картофель(с 01.09 по 31.10)	69.33| 52	69.33| 52	69.33| 52	69.33| 52	69.33| 52
Картофель(с 01.11 по 31.12)	74.29| 52	74.29| 52	74.29| 52	74.29| 52	74.29| 52
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	20|19	20|19	20|19	20|19	20|19

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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.

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 непотертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,13	3,10	13,40	96,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.158

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковное пюре 60 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Молоко	15 |14.25	15 |14.25	15 |14.25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	70.67| 53	70.67| 53	70.67| 53
Морковь(с 01.08 по 31.12)	66.25| 53	66.25| 53	66.25| 53

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Морковь нарезают дольками, заливают небольшим количеством кипящей воды,припускают до готовности при закрытой крышке без соли, протирают.добавляют растопленное сливочное асло,соль,сахар,горячее молоко и доводят до кипения,проваривают 5 минут. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Пюре уложено на тарелку горкой.Вкус и запах-в меру соленый,нежный, с ароматом молока и масла сливочного.Не допускается заапах подгоревшего молока.Цвет оранжевый. Консистенция средней густоты, пышная, однородная, без кусков не протертой моркови.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,73	2,93	8,52	66,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.159

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный для запекания**

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**
Масло сливочное	0.78|0.78	1|1	1|1
Молоко	18 |17.1	23 |21.85	23 |21.85
Мука	1.41|1.41	1.8|1.8	1.8|1.8

Выход блюда:	**18**	**23**	**23**

Технология приготовления:

Теплым кипяченым молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7 - 10 минут, процеживают, заправляют солью и еще раз доводят до кипения. Используется при запекании блюд из овощей, мяса, рыбы, для заправки припущенных и отварных овощей. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция густой сметаны, цвет белый, вкус молочно-масляный. Не допустим вкус пригорелого молока.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,28	5,94	9,11	113,44

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат овощной с яблоками , яйцом и растительным маслом 60 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**
Зеленый горошек	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Масло растительное	4|4	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яблоки	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15
Яйцо	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиками (0,5х0,5см) и варят на пару или припускают. Картофель , отваренный целыми клубнями , нарезают ломтиками или кубиками. Зеленый горошек кипятят в собственном соку , затем сок сливают. Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают и нарезают кубиками.Яблоки промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают, затем очищают от кожицы ,удаляют семенное гнездо (сердцевину),нарезают ломтиками или кубиками. Компоненты соединяют добавляют соль масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, картофель и яблоки сохранили форму нарезки, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свойственный для видов продуктов , входящих в рецептуру. Консистенция -картофеля и горошка -мягкая, яблок-хрустящая ,яйца- упругая.Запах-свойственный для видов продуктов , входящих в рецептуру .Вкус характерный для видов продуктов , входящих в рецептуру , в меру соленый. малосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,30	7,48	10,22	132,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат овощной с яблоками , яйцом и растительным маслом 50 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**
Зеленый горошек	25.65|16.67	25.65|16.67	25.65|16.67
Картофель(с 01.01 по 28.02)	25.65|16.67	25.65|16.67	25.65|16.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	27.78|16.67	27.78|16.67	27.78|16.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	22.23|16.67	22.23|16.67	22.23|16.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	23.81|16.67	23.81|16.67	23.81|16.67
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42
Яблоки	17.86| 12.5	17.86| 12.5	17.86| 12.5
Яйцо	0.16667|0.16667	0.16667|0.16667	0.16667|0.16667

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиками (0,5х0,5см) и варят на пару или припускают. Картофель , отваренный целыми клубнями , нарезают ломтиками или кубиками. Зеленый горошек кипятят в собственном соку , затем сок сливают. Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают и нарезают кубиками.Яблоки промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают, затем очищают от кожицы ,удаляют семенное гнездо (сердцевину),нарезают ломтиками или кубиками. Компоненты соединяют добавляют соль масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, картофель и яблоки сохранили форму нарезки, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свойственный для видов продуктов , входящих в рецептуру. Консистенция -картофеля и горошка -мягкая, яблок-хрустящая ,яйца- упругая.Запах-свойственный для видов продуктов , входящих в рецептуру .Вкус характерный для видов продуктов , входящих в рецептуру , в меру соленый. малосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,30	7,48	10,26	132,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат овощной с яблоками , яйцом и растительным маслом 40 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**
Зеленый горошек	20.52|13.34	20.52|13.34	20.52|13.34
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20.52|13.34	20.52|13.34	20.52|13.34
Картофель(с 01.03 по 31.08)	22.23|13.34	22.23|13.34	22.23|13.34
Картофель(с 01.09 по 31.10)	17.79|13.34	17.79|13.34	17.79|13.34
Картофель(с 01.11 по 31.12)	19.06|13.34	19.06|13.34	19.06|13.34
Масло растительное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Яблоки	14.29| 10	14.29| 10	14.29| 10
Яйцо	0.13334|0.13334	0.13334|0.13334	0.13334|0.13334

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиками (0,5х0,5см) и варят на пару или припускают. Картофель , отваренный целыми клубнями , нарезают ломтиками или кубиками. Зеленый горошек кипятят в собственном соку , затем сок сливают. Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают и нарезают кубиками.Яблоки промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают, затем очищают от кожицы ,удаляют семенное гнездо (сердцевину),нарезают ломтиками или кубиками. Компоненты соединяют добавляют соль масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, картофель и яблоки сохранили форму нарезки, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свойственный для видов продуктов , входящих в рецептуру. Консистенция -картофеля и горошка -мягкая, яблок-хрустящая ,яйца- упругая.Запах-свойственный для видов продуктов , входящих в рецептуру .Вкус характерный для видов продуктов , входящих в рецептуру , в меру соленый. малосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,30	7,48	10,25	131,99

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат овощной с яблоками , яйцом и растительным маслом 30 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**
Зеленый горошек	15.4|10.01	15.4|10.01	15.4|10.01
Картофель(с 01.01 по 28.02)	15.4|10.01	15.4|10.01	15.4|10.01
Картофель(с 01.03 по 31.08)	16.68|10.01	16.68|10.01	16.68|10.01
Картофель(с 01.09 по 31.10)	13.35|10.01	13.35|10.01	13.35|10.01
Картофель(с 01.11 по 31.12)	14.3|10.01	14.3|10.01	14.3|10.01
Масло растительное	2|2	2|2	2|2
Соль	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26
Яблоки	10.71| 7.5	10.71| 7.5	10.71| 7.5
Яйцо	0.10001|0.10001	0.10001|0.10001	0.10001|0.10001

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиками (0,5х0,5см) и варят на пару или припускают. Картофель , отваренный целыми клубнями , нарезают ломтиками или кубиками. Зеленый горошек кипятят в собственном соку , затем сок сливают. Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают и нарезают кубиками.Яблоки промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают, затем очищают от кожицы ,удаляют семенное гнездо (сердцевину),нарезают ломтиками или кубиками. Компоненты соединяют добавляют соль масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, картофель и яблоки сохранили форму нарезки, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свойственный для видов продуктов , входящих в рецептуру. Консистенция -картофеля и горошка -мягкая, яблок-хрустящая ,яйца- упругая.Запах-свойственный для видов продуктов , входящих в рецептуру .Вкус характерный для видов продуктов , входящих в рецептуру , в меру соленый. малосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,30	7,53	10,27	132,16

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста со свеклой 60 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**
Дрожжи	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Масло растительное	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Масло сливочное	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71
Молоко	6.86|6.86	6.86|6.86	6.86|6.86
Мука	25.7|25.7	25.7|25.7	25.7|25.7
Сахар	2.06|2.06	2.06|2.06	2.06|2.06
Свекла(с 01.01 по 31.07)	43.43|32.57	43.43|32.57	43.43|32.57
Свекла(с 01.08 по 31.12)	40.71|32.57	40.71|32.57	40.71|32.57
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Яйцо	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 муки и замешивают опару, оставляют ее для брожения на 1,5-2ч, затем в опару добавляют сливочное масло, 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2ч, в процессе брожения тесто делают обминку два раза.Из теста формируют шарики и укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставляют для растойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см, на средину каждой кладут фарш и защипывают края. придавая форму. Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, остовляют для расстойки. Поверхность смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230С до образования румяной корочки 10-12мин. Для фарша очищенную свеклу варят, протирают, добовляют сахар, сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие соответствует форме,с равномерной корочкой. Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, фарша-бордовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы, без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,05	5,13	37,33	237,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста со свеклой 80 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**
Дрожжи	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло растительное	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло сливочное	2.28|2.28	2.28|2.28	2.28|2.28
Молоко	9.15|9.15	9.15|9.15	9.15|9.15
Мука	34|34	34|34	34|34
Сахар	2.75|2.75	2.75|2.75	2.75|2.75
Свекла(с 01.01 по 31.07)	57.91|43.43	57.91|43.43	57.91|43.43
Свекла(с 01.08 по 31.12)	54.29|43.43	54.29|43.43	54.29|43.43
Соль	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45
Яйцо	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 муки и замешивают опару, оставляют ее для брожения на 1,5-2ч, затем в опару добавляют сливочное масло, 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2ч, в процессе брожения тесто делают обминку два раза.Из теста формируют шарики и укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставляют для растойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см, на средину каждой кладут фарш и защипывают края. придавая форму. Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, остовляют для расстойки. Поверхность смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230С до образования румяной корочки 10-12мин. Для фарша очищенную свеклу варят, протирают, добовляют сахар, сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие соответствует форме,с равномерной корочкой. Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, фарша-бордовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы, без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,00	5,14	37,16	236,73

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста со свеклой 90 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**
Дрожжи	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Масло растительное	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Масло сливочное	2.57|2.57	2.57|2.57	2.57|2.57
Молоко	10.29|10.29	10.29|10.29	10.29|10.29
Мука	38|38	38|38	38|38
Сахар	3.09|3.09	3.09|3.09	3.09|3.09
Свекла(с 01.01 по 31.07)	65.15|48.86	65.15|48.86	65.15|48.86
Свекла(с 01.08 по 31.12)	61.08|48.86	61.08|48.86	61.08|48.86
Соль	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51
Яйцо	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 муки и замешивают опару, оставляют ее для брожения на 1,5-2ч, затем в опару добавляют сливочное масло, 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2ч, в процессе брожения тесто делают обминку два раза.Из теста формируют шарики и укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставляют для растойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см, на средину каждой кладут фарш и защипывают края. придавая форму. Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, остовляют для расстойки. Поверхность смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230С до образования румяной корочки 10-12мин. Для фарша очищенную свеклу варят, протирают, добовляют сахар, сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие соответствует форме,с равномерной корочкой. Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, фарша-бордовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы, без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,97	5,12	36,98	235,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с крупой 0,200**

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	140|140	140|140	140|140	140|140	140|140
Геркулес	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут промытую овсяную крупу(геркулес), картофель и варят до полуготовности,затем добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - серовато-коричневый,овощей и крупы - характерный для их вида,Консистенция -крупы и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных продуктов,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,28	2,20	9,15	62,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с крупой 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	175|175	175|175	175|175	175|175	175|175
Геркулес	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	125| 75	125| 75	125| 75	125| 75	125| 75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	100| 75	100| 75	100| 75	100| 75	100| 75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75
Лук	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
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 нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут промытую овсяную крупу(геркулес), картофель и варят до полуготовности,затем добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - серовато-коричневый,овощей и крупы - характерный для их вида,Консистенция -крупы и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных продуктов,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,27	2,20	9,15	62,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с крупой 0,180**

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	126|126	126|126	126|126	126|126	126|126
Геркулес	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54
Картофель(с 01.03 по 31.08)	90|54	90|54	90|54	90|54	90|54
Картофель(с 01.09 по 31.10)	72|54	72|54	72|54	72|54	72|54
Картофель(с 01.11 по 31.12)	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54
Лук	5.4|5.4	5.4|5.4	5.4|5.4	5.4|5.4	5.4|5.4
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут промытую овсяную крупу(геркулес), картофель и варят до полуготовности,затем добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - серовато-коричневый,овощей и крупы - характерный для их вида,Консистенция -крупы и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных продуктов,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,28	2,19	9,15	62,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с крупой 0,150**

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	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Геркулес	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	75|45	75|45	75|45	75|45
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45
Лук	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут промытую овсяную крупу(геркулес), картофель и варят до полуготовности,затем добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - серовато-коричневый,овощей и крупы - характерный для их вида,Консистенция -крупы и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный вареных продуктов,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,27	2,20	9,15	62,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная в сметанном соусе 150г**

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	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Свекла(с 01.01 по 31.07)	190.67| 143	190.67| 143	190.67| 143	190.67| 143	190.67| 143	190.67| 143
Свекла(с 01.08 по 31.12)	178.75| 143	178.75| 143	178.75| 143	178.75| 143	178.75| 143	178.75| 143
Сметана	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками ,добавляют ,сметанный соус,и тушат 5-10мин.Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета)растирают с маслом сливочным ,разводят горячим водойи варят при слабом кипении 10-15мин,добавляя сметану соль,и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы сохранена.Цвет темный -бордовый.Консистенция -свеклы-мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свекле и сметанного соуса.Вкус характерный вареной свекле и сметанного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,69	2,44	11,67	71,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная в сметанном соусе 180г**

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	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Мука	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Свекла(с 01.01 по 31.07)	228.8|171.6	228.8|171.6	228.8|171.6	228.8|171.6	228.8|171.6	228.8|171.6
Свекла(с 01.08 по 31.12)	214.5|171.6	214.5|171.6	214.5|171.6	214.5|171.6	214.5|171.6	214.5|171.6
Сметана	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками ,добавляют ,сметанный соус,и тушат 5-10мин.Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета)растирают с маслом сливочным ,разводят горячим водойи варят при слабом кипении 10-15мин,добавляя сметану соль,и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы сохранена.Цвет темный -бордовый.Консистенция -свеклы-мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свекле и сметанного соуса.Вкус характерный вареной свекле и сметанного соуса.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,69	2,43	11,68	71,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная в сметанном соусе 130г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	26|26	26|26	26|26	26|26	26|26
Масло сливочное	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Мука	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Свекла(с 01.01 по 31.07)	165.24|123.93	165.24|123.93	165.24|123.93	165.24|123.93	165.24|123.93
Свекла(с 01.08 по 31.12)	154.91|123.93	154.91|123.93	154.91|123.93	154.91|123.93	154.91|123.93
Сметана	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5
Соль	0.43|0.43	0.43|0.43	0.43|0.43	0.43|0.43	0.43|0.43

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками ,добавляют ,сметанный соус,и тушат 5-10мин.Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета)растирают с маслом сливочным ,разводят горячим водойи варят при слабом кипении 10-15мин,добавляя сметану соль,и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы сохранена.Цвет темный -бордовый.Консистенция -свеклы-мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свекле и сметанного соуса.Вкус характерный вареной свекле и сметанного соуса.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,68	2,44	11,68	71,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная в сметанном соусе 100г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	127.11| 95.33	127.11| 95.33	127.11| 95.33	127.11| 95.33	127.11| 95.33
Свекла(с 01.08 по 31.12)	119.16| 95.33	119.16| 95.33	119.16| 95.33	119.16| 95.33	119.16| 95.33
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.33|0.33	0.33|0.33	0.33|0.33	0.33|0.33	0.33|0.33

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками ,добавляют ,сметанный соус,и тушат 5-10мин.Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета)растирают с маслом сливочным ,разводят горячим водойи варят при слабом кипении 10-15мин,добавляя сметану соль,и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы сохранена.Цвет темный -бордовый.Консистенция -свеклы-мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свекле и сметанного соуса.Вкус характерный вареной свекле и сметанного соуса.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,68	2,43	11,68	71,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/3/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная в сметанном соусе**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	10|10	15.5|15.5	15.5|15.5	15.5|15.5	15.5|15.5
Масло сливочное	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Мука	3|3	5|5	5|5	5|5	5|5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	151.47| 113.6	184.53| 138.4	184.53| 138.4	184.53| 138.4	184.53| 138.4
Свекла(с 01.08 по 31.12)	142 |113.6	173 |138.4	173 |138.4	173 |138.4	173 |138.4
Сметана	7|7	8|8	8|8	8|8	8|8
Соль	0.4|0.4	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками ,добавляют ,сметанный соус,и тушат 5-10мин.Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета)растирают с маслом сливочным ,разводят горячим водойи варят при слабом кипении 10-15мин,добавляя сметану соль,и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы сохранена.Цвет темный -бордовый.Консистенция -свеклы-мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свекле и сметанного соуса.Вкус характерный вареной свекле и сметанного соуса.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,79	3,48	12,21	85,71

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным 200г**

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	70|70	70|70	70|70	70|70
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	102|102	102|102	102|102	102|102
Пшено	11|11	11|11	11|11	11|11
Рис	15|15	15|15	15|15	15|15
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Рис и пшено перебирают, промывают водой сначала теплой,а затем холодной несколько раз, пшено ошпаривают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы и доводят до готовности под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый с желтым оттенком. Консистенция -густая,на тарелке слегка расплывается, зерна набухшие, хорошо разварены. Запах-свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,48	3,22	12,10	94,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным 180г**

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	63|63	63|63	63|63	63|63
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	91.8|91.8	91.8|91.8	91.8|91.8	91.8|91.8
Пшено	9.9|9.9	9.9|9.9	9.9|9.9	9.9|9.9
Рис	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Сахар	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Рис и пшено перебирают, промывают водой сначала теплой,а затем холодной несколько раз, пшено ошпаривают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы и доводят до готовности под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый с желтым оттенком. Консистенция -густая,на тарелке слегка расплывается, зерна набухшие, хорошо разварены. Запах-свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,48	3,22	12,11	94,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным 150г**

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	52.5|52.5	52.5|52.5	52.5|52.5	52.5|52.5
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	76.5|76.5	76.5|76.5	76.5|76.5	76.5|76.5
Пшено	8.25|8.25	8.25|8.25	8.25|8.25	8.25|8.25
Рис	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25
Сахар	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рис и пшено перебирают, промывают водой сначала теплой,а затем холодной несколько раз, пшено ошпаривают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы и доводят до готовности под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый с желтым оттенком. Консистенция -густая,на тарелке слегка расплывается, зерна набухшие, хорошо разварены. Запах-свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,47	3,22	12,10	94,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным 120г**

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	42|42	42|42	42|42	42|42
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	61.2|61.2	61.2|61.2	61.2|61.2	61.2|61.2
Пшено	6.6|6.6	6.6|6.6	6.6|6.6	6.6|6.6
Рис	9|9	9|9	9|9	9|9
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Рис и пшено перебирают, промывают водой сначала теплой,а затем холодной несколько раз, пшено ошпаривают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы и доводят до готовности под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый с желтым оттенком. Консистенция -густая,на тарелке слегка расплывается, зерна набухшие, хорошо разварены. Запах-свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,47	3,22	12,10	94,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с яблоками 100**

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	10|10	10|10	10|10	10|10
Манка	5|5	5|5	5|5	5|5
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Сахар	10|10	10|10	10|10	10|10
Сметана	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Сухари панировочные	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	71.43| 70	71.43| 70	71.43| 70	71.43| 70
Яблоки	32.86| 23	32.86| 23	32.86| 23	32.86| 23
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожицы,удаляют семенное гнездо нарезают мелким кубиком(0,5*0,5). В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде(10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу,сырые яйца,сахар,яблоки,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С в течение 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения .

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый с вкраплениями кубиков яблок.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с пррецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,36	19,88	19,85	301,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с яблоками 150**

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	15|15	15|15	15|15	15|15
Манка	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15
Сметана	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Сухари панировочные	3|3	3|3	3|3	3|3
Творог	107.14| 105	107.14| 105	107.14| 105	107.14| 105
Яблоки	49.29| 34.5	49.29| 34.5	49.29| 34.5	49.29| 34.5
Яйцо	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожицы,удаляют семенное гнездо нарезают мелким кубиком(0,5*0,5). В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде(10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу,сырые яйца,сахар,яблоки,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С в течение 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения .

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый с вкраплениями кубиков яблок.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с пррецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,35	19,88	19,86	301,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с яблоками 120**

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	12|12	12|12	12|12	12|12
Манка	6|6	6|6	6|6	6|6
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6
Сахар	12|12	12|12	12|12	12|12
Сметана	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Сухари панировочные	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Творог	85.71| 84	85.71| 84	85.71| 84	85.71| 84
Яблоки	39.43| 27.6	39.43| 27.6	39.43| 27.6	39.43| 27.6
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожицы,удаляют семенное гнездо нарезают мелким кубиком(0,5*0,5). В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде(10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу,сырые яйца,сахар,яблоки,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С в течение 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения .

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным маслом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый с вкраплениями кубиков яблок.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый,без постороннего.Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с пррецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,35	19,88	19,87	301,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины, запеченые с молочным соусом 80/50 гр.**

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
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	65|65	65|65	65|65	65|65	65|65	65|65
Мука	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Мясо	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Хлеб пшеничный	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничнв\ым хлебом (батоном), солью, повторно измельчают через мясорубку, массу перемешивают и взбивают. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты- овально-продолговатой, панируют в муке. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, добавляют соль и проваривают 20-25 мин. Биточки (котлеты) укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают до полуготовности в жарочном шкафу 7-10 мин. притемпературе 200-220С, затем заливают соусом и запекают 10-15 мин. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет- изделий серый или светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция- изделий однородная, рыхлая, сочная, соуса- средней густоты. Запах- свойственный для мясных изделий из котлетной массы говядины и молочного соуса, без постороннего. Вкус- характерный для мясных изделий из котлетной массы говядины и молочного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,24	9,84	10,55	193,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины, запеченые с молочным соусом 115 гр.**

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
Масло растительное	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77
Молоко	57.5|57.5	57.5|57.5	57.5|57.5	57.5|57.5	57.5|57.5	57.5|57.5
Мука	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85
Мясо	58.98|56.62	58.98|56.62	58.98|56.62	58.98|56.62	58.98|56.62	58.98|56.62
Соль	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88
Хлеб пшеничный	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85

Выход блюда:	**115**	**115**	**115**	**115**	**115**	**115**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничнв\ым хлебом (батоном), солью, повторно измельчают через мясорубку, массу перемешивают и взбивают. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты- овально-продолговатой, панируют в муке. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, добавляют соль и проваривают 20-25 мин. Биточки (котлеты) укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают до полуготовности в жарочном шкафу 7-10 мин. притемпературе 200-220С, затем заливают соусом и запекают 10-15 мин. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет- изделий серый или светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция- изделий однородная, рыхлая, сочная, соуса- средней густоты. Запах- свойственный для мясных изделий из котлетной массы говядины и молочного соуса, без постороннего. Вкус- характерный для мясных изделий из котлетной массы говядины и молочного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,23	9,84	10,56	193,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины, запеченые с молочным соусом 100 гр.**

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
Масло растительное	1.54|1.54	1.54|1.54	1.54|1.54	1.54|1.54	1.54|1.54	1.54|1.54
Молоко	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Мука	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7
Мясо	51.28|49.23	51.28|49.23	51.28|49.23	51.28|49.23	51.28|49.23	51.28|49.23
Соль	0.77|0.77	0.77|0.77	0.77|0.77	0.77|0.77	0.77|0.77	0.77|0.77
Хлеб пшеничный	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничнв\ым хлебом (батоном), солью, повторно измельчают через мясорубку, массу перемешивают и взбивают. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты- овально-продолговатой, панируют в муке. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, добавляют соль и проваривают 20-25 мин. Биточки (котлеты) укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают до полуготовности в жарочном шкафу 7-10 мин. притемпературе 200-220С, затем заливают соусом и запекают 10-15 мин. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет- изделий серый или светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция- изделий однородная, рыхлая, сочная, соуса- средней густоты. Запах- свойственный для мясных изделий из котлетной массы говядины и молочного соуса, без постороннего. Вкус- характерный для мясных изделий из котлетной массы говядины и молочного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,25	9,84	10,56	193,44

Утверждаю

Технологическая карта № 7.16/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины, запеченые с молочным соусом 80 гр.**

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
Масло растительное	1.23|1.23	1.23|1.23	1.23|1.23	1.23|1.23	1.23|1.23	1.23|1.23
Молоко	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Мука	6.16|6.16	6.16|6.16	6.16|6.16	6.16|6.16	6.16|6.16	6.16|6.16
Мясо	41.02|39.38	41.02|39.38	41.02|39.38	41.02|39.38	41.02|39.38	41.02|39.38
Соль	0.62|0.62	0.62|0.62	0.62|0.62	0.62|0.62	0.62|0.62	0.62|0.62
Хлеб пшеничный	6.16|6.16	6.16|6.16	6.16|6.16	6.16|6.16	6.16|6.16	6.16|6.16

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничнв\ым хлебом (батоном), солью, повторно измельчают через мясорубку, массу перемешивают и взбивают. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты- овально-продолговатой, панируют в муке. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, добавляют соль и проваривают 20-25 мин. Биточки (котлеты) укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают до полуготовности в жарочном шкафу 7-10 мин. притемпературе 200-220С, затем заливают соусом и запекают 10-15 мин. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет- изделий серый или светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция- изделий однородная, рыхлая, сочная, соуса- средней густоты. Запах- свойственный для мясных изделий из котлетной массы говядины и молочного соуса, без постороннего. Вкус- характерный для мясных изделий из котлетной массы говядины и молочного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,24	9,84	10,56	193,41

Утверждаю

Технологическая карта № 7.160

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из картофеля**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	100| 65	129.23| 84	129.23| 84
Картофель(с 01.03 по 31.08)	108.33| 65	140| 84	140| 84
Картофель(с 01.09 по 31.10)	86.67| 65	112| 84	112| 84
Картофель(с 01.11 по 31.12)	92.86| 65	120| 84	120| 84
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3
Молоко	23 |21.85	30 |28.5	30 |28.5
Мука	1.5|1.5	1.8|1.8	1.8|1.8
Яйцо	0.174|0.174	0.225|0.225	0.225|0.225

Выход блюда:	**85**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей водой, добавляют соль, закрывают крышкой, быстро доводят до кипения, варят до готовности при слабом кипении. Отвар сливают, картофель обсушивают (т.е. прогревают без воды 30-60 сек.). Не допуская остывания картофеля ниже 80 С , быстро протирают, соединяют с горячим густым молочным соусом для запекания. Охлаждают массу до 55-60*С, вводят яичные желтки и взбитые в пышную пену белки, перемешивая сверху вниз.

Полученную массу выкладывают в формы или протвинь слоем 3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 С 25 мин. Готовность определяют по отделению массы от стенок формы. Готовое суфле нарезают на порции. В суфле 110 г входит соус молочный для запекания 23 г. Состав соуса: масло сливочное 1 г, молоко 23 г, мука 1,8 г.

Температура подачи 65*С.

Органолептические показатели:

Порции аккуратно нарезаны. Вкус и запах картофеля, молока без посторонних првкусов. Консистенция суфле однородня, пышная, цвет белый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,27	5,43	14,81	131,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.161

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп рыбный**

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	90|90	120|120	120|120	120|120	120|120
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.54|56.25	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.75|56.25	125| 75	125| 75	125| 75	125| 75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	75 |56.25	100| 75	100| 75	100| 75	100| 75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80.36|56.25	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Лук зеленый	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	15|12	15|12	15|12	15|12
Петрушка зелень	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1
Рыбные консервы	24|24	32|32	32|32	32|32	32|32
Укроп зелень	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиками. В кипящую воду вводят картофель, пасеерованные овощи и варят 10-15 мин, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет супа светло - оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбным консервам, консистенция картофеля мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,01	1,39	7,18	60,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.162

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая молочная со сливочным 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Рис	15|15	20|20	20|20	20|20
Сахар	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до загустения, добавляют горячее молоко и варят периодически помешивая до готовности. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,03	3,45	10,17	85,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.162/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая вязкая молочная со сливочным 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Масло сливочное	2|2	5|5	2.67|2.67	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	106.66|101.33	105 |99.75
Рис	20|20	25|25	26.67|26.67	25|25
Сахар	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до загустения, добавляют горячее молоко и варят периодически помешивая до готовности. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,28	2,70	12,10	86,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.162с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из отварной куры**

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	101.74|101.74	130|130	130|130	130|130	130|130	130|130
Лук	15.65|13.15	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8
Масло растительное	1.57|1.57	2|2	2.01|2.01	2.01|2.01	2|2	2.01|2.01
Масло сливочное	6.26|6.26	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	28.17|21.13	36|27	36|27	36|27	36|27	36|27
Морковь(с 01.08 по 31.12)	26.41|21.13	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27
Рис	35.22|35.22	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Филе птицы	101.74| 92.58	130 |118.3	130 |118.3	130 |118.3	130 |118.3	130 |118.3
Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Филе птицы варят до полуготовности, нарезают на кусочки 20 - 30 гр, заливают горячей водой, добавляют пассерованные на растительном масле лук, морковь. Всыпают промытый рис, перемешивают и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют сливочное масло, перемешивают. Содержание в сырьевом наборе на выход 180 гр составляет 225 гр, на выход 230 гр - 288 гр. Потери при тепловой обработке 20 %.

Органолептические показатели:

Консистенция мяса, риса, моркови мягкая, сочная, рис - хорошо набухший, рассыпчатый. Вкус и запах свойственный вареным мясу птицы, рису, овощей, без привкуса подгорелого.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,09	4,93	14,20	157,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.162с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из отварной куры.**

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	101.74|101.74	130|130	130|130	130|130	130|130	130|130
Лук	15.65|13.15	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8
Масло растительное	1.57|1.57	2|2	2.01|2.01	2.01|2.01	2.01|2.01	2.01|2.01
Масло сливочное	6.26|6.26	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	28.17|21.13	36|27	36|27	36|27	36|27	36|27
Морковь(с 01.08 по 31.12)	26.41|21.13	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27
Рис	46.96|46.96	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Филе птицы	78.26|71.22	100| 91	100| 91	100| 91	100| 91	100| 91
Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Филе птицы варят до полуготовности, нарезают на кусочки 20 - 30 гр, заливают горячей водой, добавляют пассерованные на растительном масле лук, морковь. Всыпают промытый рис, перемешивают и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют сливочное масло, перемешивают. Содержание в сырьевом наборе на выход 180 гр составляет 225 гр, на выход 230 гр - 288 гр. Потери при тепловой обработке 20 %.

Органолептические показатели:

Консистенция мяса, риса, моркови мягкая, сочная, рис - хорошо набухший, рассыпчатый. Вкус и запах свойственный вареным мясу птицы, рису, овощей, без привкуса подгорелого.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,02	4,77	16,69	157,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.162с/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из отварной куры 170 гр**

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**
Вода	96.09|96.09	96.09|96.09	96.09|96.09	96.09|96.09	96.09|96.09
Лук	14.79|12.42	14.79|12.42	14.79|12.42	14.79|12.42	14.79|12.42
Масло растительное	1.48|1.48	1.48|1.48	1.49|1.49	1.49|1.49	1.49|1.49
Масло сливочное	5.91|5.91	5.91|5.91	5.91|5.91	5.91|5.91	5.91|5.91
Морковь(с 01.01 по 31.07)	26.61|19.96	26.61|19.96	26.61|19.96	26.61|19.96	26.61|19.96
Морковь(с 01.08 по 31.12)	24.95|19.96	24.95|19.96	24.95|19.96	24.95|19.96	24.95|19.96
Рис	44.35|44.35	44.35|44.35	44.35|44.35	44.35|44.35	44.35|44.35
Филе птицы	73.91|67.26	73.91|67.26	73.91|67.26	73.91|67.26	73.91|67.26

Выход блюда:	**170**	**170**	**170**	**170**	**170**

Технология приготовления:

Филе птицы варят до полуготовности, нарезают на кусочки 20 - 30 гр, заливают горячей водой, добавляют пассерованные на растительном масле лук, морковь. Всыпают промытый рис, перемешивают и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют сливочное масло, перемешивают. Содержание в сырьевом наборе на выход 180 гр составляет 225 гр, на выход 230 гр - 288 гр. Потери при тепловой обработке 20 %.

Органолептические показатели:

Консистенция мяса, риса, моркови мягкая, сочная, рис - хорошо набухший, рассыпчатый. Вкус и запах свойственный вареным мясу птицы, рису, овощей, без привкуса подгорелого.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,02	4,77	16,69	157,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.163

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из говядины**

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	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	15|15	20|20	20|20	20|20	20|20
Мясо	56.25| 54	75|72	75|72	75|72	75|72
Хлеб пшеничный	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**60**	**80**	**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, формуют 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 сырьевом 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
16,99	15,63	4,91	251,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.164

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, тушенная с овощами в томате**

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**
Вода	22|22	30|30	30|30	30|30	30|30
Лук	15 |12.6	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Минтай	125 |76.25	170 |103.7	170 |103.7	170 |103.7	170 |103.7
Морковь(с 01.01 по 31.07)	34.67| 26	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35
Морковь(с 01.08 по 31.12)	32.5| 26	43.75| 35	43.75| 35	43.75| 35	43.75| 35
Петрушка зелень	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Томатная паста	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают под углом 90 градусов по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей и т.д. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой или бульоном, сваренным из рыбных отходов, доводят до кипения, добавляют пассерованные томат-пюре, сахар, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности - 45-50 мин. За 5 мин до готовности вводят специи. Рыбу отпускают с соусом, в котором рыба тушилась.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый, на разрезе - белый. Аромат свойственный виду рыбы, овощей, томата-пюре.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,91	2,71	3,52	109,02

Утверждаю

Технологическая карта № 7.165

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник "Ленинградский" на мясном 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**
Бульон	113|113	150|150	150|150	150|150	150|150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	63.08| 41	84.62| 55	84.62| 55	84.62| 55	84.62| 55
Картофель(с 01.03 по 31.08)	68.33| 41	91.67| 55	91.67| 55	91.67| 55	91.67| 55
Картофель(с 01.09 по 31.10)	54.67| 41	73.33| 55	73.33| 55	73.33| 55	73.33| 55
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58.57| 41	78.57| 55	78.57| 55	78.57| 55	78.57| 55
Лук	7 |5.88	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
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
Огурцы конс	19 |16.34	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5
Перловка	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Петрушка зелень	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**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 бульона или воды 10-15 мин. В кипящий бульон или 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	2,10	7,01	54,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.165-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник "Ленинградский" 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**
Бульон	115|115	150|150	150|150	150|150	150|150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	63.08| 41	84.62| 55	84.62| 55	84.62| 55	84.62| 55
Картофель(с 01.03 по 31.08)	68.33| 41	91.67| 55	91.67| 55	91.67| 55	91.67| 55
Картофель(с 01.09 по 31.10)	54.67| 41	73.33| 55	73.33| 55	73.33| 55	73.33| 55
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58.57| 41	78.57| 55	78.57| 55	78.57| 55	78.57| 55
Лук	7 |5.88	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	2|2	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	1|1	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
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
Огурцы конс	19 |16.34	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5
Перловка	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**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	7,00	47,90

Утверждаю

Технологическая карта № 7.165-1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник "Ленинградский" 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**
Бульон	150|150	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	84.62| 55	105.77| 68.75	105.77| 68.75	105.77| 68.75	105.77| 68.75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	91.67| 55	114.58| 68.75	114.58| 68.75	114.58| 68.75	114.58| 68.75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	73.33| 55	91.67|68.75	91.67|68.75	91.67|68.75	91.67|68.75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	78.57| 55	98.21|68.75	98.21|68.75	98.21|68.75	98.21|68.75
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Огурцы конс	25 |21.5	31.26|26.88	31.26|26.88	31.26|26.88	31.26|26.88
Перловка	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

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
0,96	1,54	6,98	48,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.165-1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник "Ленинградский" 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**
Бульон	112.5|112.5	150|150	150|150	150|150	150|150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	63.46|41.25	84.62| 55	84.62| 55	84.62| 55	84.62| 55
Картофель(с 01.03 по 31.08)	68.75|41.25	91.67| 55	91.67| 55	91.67| 55	91.67| 55
Картофель(с 01.09 по 31.10)	55 |41.25	73.33| 55	73.33| 55	73.33| 55	73.33| 55
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58.93|41.25	78.57| 55	78.57| 55	78.57| 55	78.57| 55
Лук	7.5|6.3	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	1|1	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
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
Огурцы конс	18.76|16.13	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5
Перловка	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Петрушка зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Укроп зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**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
1,01	1,76	7,04	50,99

Утверждаю

Технологическая карта № 7.165-1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник "Ленинградский" с мясом со сметаной**

Состав	Ясли	Дети
	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**
Бульон	112.5|112.5	187.5|187.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	63.46|41.25	105.77| 68.75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	68.75|41.25	114.58| 68.75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	55 |41.25	91.67|68.75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58.93|41.25	98.21|68.75
Лук	7.5|6.3	12.5|10.5
Масло растительное	0.75|0.75	1.25|1.25
Масло сливочное	1|1	1.67|1.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	12.5| 10
Мясо	30 |28.8	50|48
Огурцы конс	18.76|16.13	31.26|26.88
Перловка	3|3	5|5
Петрушка зелень	0.75|0.75	1.25|1.25
Сметана	3|3	5|5
Укроп зелень	0.75|0.75	1.25|1.25

Выход блюда:	**150**	**250**

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 кипящий бульон 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.По тарелкам раскладывают нарезанное на кусочки отварное мясо.
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
4,32	4,11	6,98	88,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.165-1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник "Ленинградский" с мясом со сметаной.**

Состав	Ясли	Дети
	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**
Бульон	150|150	187.5|187.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	84.62| 55	105.77| 68.75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	91.67| 55	114.58| 68.75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	73.33| 55	91.67|68.75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	78.57| 55	98.21|68.75
Лук	10|8.4	12.5|10.5
Масло растительное	1|1	1.25|1.25
Масло сливочное	1.34|1.34	1.67|1.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10
Мясо	40 |38.4	50|48
Огурцы конс	25 |21.5	31.26|26.88
Перловка	4|4	5|5
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25
Сметана	4|4	5|5
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25

Выход блюда:	**200**	**250**

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 кипящий бульон 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.По тарелкам раскладывают нарезанное на кусочки отварное мясо.
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
4,32	4,11	6,98	88,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.166

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле творожное**

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**
Масло растительное	1|1	2|2	2|2
Молоко	28|28	35|35	35|35
Мука	10|10	11|11	11|11
Сахар	9|9	9|9	9|9
Сметана	1|1	2|2	2|2
Творог	91|91	113|113	113|113
Яйцо	0.219|0.219	0.275|0.275	0.275|0.275

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Творог протирают, молоко, муку, яичные желтки перемешивают, добавляют в протертый творог, затем в массу добавляют взбитые в густую пену белки (яйца предварительно обрабатываются), осторожно вымешивают, выкладывают слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу в течение 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр суфле составляет 178 гр. Потери при тепловой обработке 16 %.

Органолептические показатели:

Поверхность гладкая, без трещин, консистенция пышная, однородная, нежная. Вкус и запах, свойственные творогу, сладкий, без излишней кислотности.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,17	14,83	13,13	261,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.166-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле творожное.**

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**
Масло растительное	1|1	2|2	2|2
Молоко	19|19	22|22	22|22
Мука	11|11	11|11	11|11
Сахар	5|5	5|5	5|5
Сметана	2|2	2|2	2|2
Творог	107|107	135|135	135|135
Яйцо	0.147|0.147	0.17|0.17	0.17|0.17

Выход блюда:	**130**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Творог протирают, молоко, муку, яичные желтки перемешивают, добавляют в протертый творог, затем в массу добавляют взбитые в густую пену белки (яйца предварительно обрабатываются), осторожно вымешивают, выкладывают слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу в течение 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр суфле составляет 178 гр. Потери при тепловой обработке 16 %.

Органолептические показатели:

Поверхность гладкая, без трещин, консистенция пышная, однородная, нежная. Вкус и запах, свойственные творогу, сладкий, без излишней кислотности.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,64	14,96	11,69	259,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.167

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с сыром**

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**
Масло растительное	1.2|1.2	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	0.75|0.75	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Молоко	21.75|21.75	29|29	29|29	29|29
Сыр	7.05|6.49	9.4|8.65	9.4|8.65	9.4|8.65
Яйцо	0.915|0.915	1.22|1.22	1.22|1.22	1.22|1.22

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанные по санитарным правилам яйца разбивают, к яичной смеси добавляют молоко и соль,тщательно размешивают, слегка взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр и выливают в емкость, смазанную растительным маслом, слоем в 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200 С. За 2 минуты до готовности омлет полить сливочным маслом.

Органолептические показатели:

При отпуске нарезают на куски. Температура подачи 65 С. Консистенция нежная, пористая, с бледно-золотистой корочкой, без посторонних привкусов и запахов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,90	12,96	1,98	187,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.167/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с сыром 100г**

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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1.25|1.25	2|2	2|2	2|2
Молоко	36.25|36.25	36.25|36.25	36.25|36.25	36.25|36.25
Сыр	11.75|10.81	11.75|10.81	11.75|10.81	11.75|10.81
Яйцо	1.525|1.525	1.525|1.525	1.525|1.525	1.525|1.525

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Обработанные по санитарным правилам яйца разбивают, к яичной смеси добавляют молоко и соль,тщательно размешивают, слегка взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр и выливают в емкость, смазанную растительным маслом, слоем в 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200 С. За 2 минуты до готовности омлет полить сливочным маслом.

Органолептические показатели:

При отпуске нарезают на куски. Температура подачи 65 С. Консистенция нежная, пористая, с бледно-золотистой корочкой, без посторонних привкусов и запахов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,90	12,96	1,97	187,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.168

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бананы 200 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**
Бананы	200|140	200|140	200|140	200|140

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.168-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бананы 210 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**
Бананы	210|147	210|147	210|147	210|147

Выход блюда:	**210**	**210**	**210**	**210**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.169

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат картофельный с огурцом**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	27.24| 17	40.06| 25	40.06| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	29.51| 17	43.4| 25	43.4| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	23.61| 17	34.72| 25	34.72| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.3| 17	37.2| 25	37.2| 25
Лук	4 |3.36	6 |5.04	6 |5.04
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	5.33| 4	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	5|4	7.5| 6	7.5| 6
Огурцы свежие	18|18	27 |24.3	27|27
Укроп зелень	1.5|1.5	2|2	2|2

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Варенные овощи нарезают кубиком; лук шинкуют соломкой; огурцы - кубиком. Подготовленные овощи соединяют и заправляют маслом растительным.

Органолептические показатели:

Срок реализации 2 часа. Температура подачи 14 градусов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,48	3,53	10,45	82,02

Утверждаю

Технологическая карта № 7.169/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат картофельный с огурцом 45 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.66|19.13	30.05|18.75	30.05|18.75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.21|19.13	32.55|18.75	32.55|18.75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.57|19.13	26.04|18.75	26.04|18.75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.47|19.13	27.9|18.75	27.9|18.75
Лук	4.5|3.78	4.5|3.78	4.5|3.78
Масло растительное	1.69|1.69	1.5|1.5	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6 |4.5	6 |4.5	6 |4.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	5.63| 4.5	5.63| 4.5	5.63| 4.5
Огурцы свежие	20.25|20.25	20.26|18.23	20.25|20.25
Укроп зелень	1.69|1.69	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Варенные овощи нарезают кубиком; лук шинкуют соломкой; огурцы - кубиком. Подготовленные овощи соединяют и заправляют маслом растительным.

Органолептические показатели:

Срок реализации 2 часа. Температура подачи 14 градусов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,40	3,16	10,13	76,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17-2/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом (джемом) 60 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
Дрожжи	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Масло растительное	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71
Масло сливочное	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Молоко	6.86|6.86	6.86|6.86	6.86|6.86	6.86|6.86
Мука	25.71|25.71	25.71|25.71	25.71|25.71	25.71|25.71
Повидло	30.86|30.86	30.86|30.86	30.86|30.86	30.86|30.86
Сахар	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Яйцо	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут повидло (джем),придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности -светло-коричневый-золотистый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с джемом,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с джемом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,47	5,28	61,87	343,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из зеленой редьки с яйцом и растительным маслом 60 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**
Масло растительное	4|4	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яйцо	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Зеленую редьку промывают, очищают,ополаскивают проточной водой и нарезают тонкими ломтиками или натирают на терке, затем перед отпуском добавляют соль, масло растительное и перемешивают. Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают .При отпуске заправленную редьку укладывают горкой, яйцо подают долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного, яйцо-долькой.Цвет -редьки-светло-салатный, яйца-свойственный для белка и желтка. Консистенция -редьки-хрустящая ,плотная,сочная,яйца- упругая.Запах-свойственный для редьки с маслом растительным и яйцом.Вкус характерный для редьки с маслом растительным и яйцом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,13	8,58	0,13	86,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из зеленой редьки с яйцом и растительным маслом 50 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**
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42
Яйцо	0.20833|0.20833	0.20833|0.20833	0.20833|0.20833

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Зеленую редьку промывают, очищают,ополаскивают проточной водой и нарезают тонкими ломтиками или натирают на терке, затем перед отпуском добавляют соль, масло растительное и перемешивают. Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают .При отпуске заправленную редьку укладывают горкой, яйцо подают долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного, яйцо-долькой.Цвет -редьки-светло-салатный, яйца-свойственный для белка и желтка. Консистенция -редьки-хрустящая ,плотная,сочная,яйца- упругая.Запах-свойственный для редьки с маслом растительным и яйцом.Вкус характерный для редьки с маслом растительным и яйцом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,12	8,58	0,12	86,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из зеленой редьки с яйцом и растительным маслом 40 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**
Масло растительное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Яйцо	0.16666|0.16666	0.16666|0.16666	0.16666|0.16666
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Зеленую редьку промывают, очищают,ополаскивают проточной водой и нарезают тонкими ломтиками или натирают на терке, затем перед отпуском добавляют соль, масло растительное и перемешивают. Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают .При отпуске заправленную редьку укладывают горкой, яйцо подают долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного, яйцо-долькой.Цвет -редьки-светло-салатный, яйца-свойственный для белка и желтка. Консистенция -редьки-хрустящая ,плотная,сочная,яйца- упругая.Запах-свойственный для редьки с маслом растительным и яйцом.Вкус характерный для редьки с маслом растительным и яйцом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,13	8,58	0,13	85,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из зеленой редьки с яйцом и растительным маслом 30 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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2
Соль	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Зеленую редьку промывают, очищают,ополаскивают проточной водой и нарезают тонкими ломтиками или натирают на терке, затем перед отпуском добавляют соль, масло растительное и перемешивают. Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают .При отпуске заправленную редьку укладывают горкой, яйцо подают долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного, яйцо-долькой.Цвет -редьки-светло-салатный, яйца-свойственный для белка и желтка. Консистенция -редьки-хрустящая ,плотная,сочная,яйца- упругая.Запах-свойственный для редьки с маслом растительным и яйцом.Вкус характерный для редьки с маслом растительным и яйцом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,13	8,60	0,13	86,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста со свеклой и джемом 60 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
Дрожжи	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Масло растительное	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Масло сливочное	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71
Молоко	6.86|6.86	6.86|6.86	6.86|6.86	6.86|6.86
Мука	25.71|25.71	25.71|25.71	25.71|25.71	25.71|25.71
Повидло	8.57|8.57	8.57|8.57	8.57|8.57	8.57|8.57
Сахар	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71
Свекла(с 01.01 по 31.07)	36.57|27.43	36.57|27.43	36.57|27.43	36.57|27.43
Свекла(с 01.08 по 31.12)	34.29|27.43	34.29|27.43	34.29|27.43	34.29|27.43
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Яйцо	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857	0.12857|0.12857

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша очищенную свеклу варят, протирают, добовляют джем(повидло яблочное), сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности -светло-коричневый-золотистый,фарша-темно бордовый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы и джема,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы и джема.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,98	5,12	44,48	267,71

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста со свеклой и джемом 80 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**
Дрожжи	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло растительное	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло сливочное	2.28|2.28	2.28|2.28	2.28|2.28
Молоко	9.15|9.15	9.15|9.15	9.15|9.15
Мука	34.28|34.28	34.28|34.28	34.28|34.28
Повидло	11.43|11.43	11.43|11.43	11.43|11.43
Сахар	2.28|2.28	2.28|2.28	2.28|2.28
Свекла(с 01.01 по 31.07)	48.76|36.57	48.76|36.57	48.76|36.57
Свекла(с 01.08 по 31.12)	45.71|36.57	45.71|36.57	45.71|36.57
Соль	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45
Яйцо	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша очищенную свеклу варят, протирают, добовляют джем(повидло яблочное), сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности -светло-коричневый-золотистый,фарша-темно бордовый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы и джема,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы и джема.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,98	5,13	44,51	267,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста со свеклой и джемом 90 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**
Дрожжи	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Масло растительное	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Масло сливочное	2.57|2.57	2.57|2.57	2.57|2.57
Молоко	10.29|10.29	10.29|10.29	10.29|10.29
Мука	38.57|38.57	38.57|38.57	38.57|38.57
Повидло	12.86|12.86	12.86|12.86	12.86|12.86
Сахар	2.57|2.57	2.57|2.57	2.57|2.57
Свекла(с 01.01 по 31.07)	54.85|41.14	54.85|41.14	54.85|41.14
Свекла(с 01.08 по 31.12)	51.43|41.14	51.43|41.14	51.43|41.14
Соль	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51
Яйцо	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формуют шарики,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом,оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см,на середину каждой кладут фарш и защипывают края,придавая форму.Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша очищенную свеклу варят, протирают, добовляют джем(повидло яблочное), сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой,полумесяцем и др),с равномерной корочкой.Цвет-поверхности -светло-коричневый-золотистый,фарша-темно бордовый. Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы и джема,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из свеклы и джема.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,96	5,13	44,50	267,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с бобовыми 0,200**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	130|130	130|130	130|130	130|130	130|130	130|130
Горох	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Целый горох замачивают в холодной воде(в соотношении 1-3) на 2-3 часа,затем воду сливают,(лущеный горох не замачивают).Горох заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности,затем закладывают вареный горох, добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,горох неразварившийся,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - серовато-коричневый,плотной части характерный для продуктов,входящих в рецептуру.Консистенция -гороха и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего. Вкус -характерный вареных продуктов,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,13	2,00	8,81	65,16

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с бобовыми 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	162.5|162.5	162.5|162.5	162.5|162.5	162.5|162.5	162.5|162.5
Горох	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5
Лук	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16.67| 12.5	16.67| 12.5	16.67| 12.5	16.67| 12.5	16.67| 12.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15.63| 12.5	15.63| 12.5	15.63| 12.5	15.63| 12.5	15.63| 12.5
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:

Целый горох замачивают в холодной воде(в соотношении 1-3) на 2-3 часа,затем воду сливают,(лущеный горох не замачивают).Горох заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности,затем закладывают вареный горох, добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,горох неразварившийся,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - серовато-коричневый,плотной части характерный для продуктов,входящих в рецептуру.Консистенция -гороха и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего. Вкус -характерный вареных продуктов,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,12	1,99	8,80	65,16

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с бобовыми 0,180**

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	117|117	117|117	117|117	117|117	117|117
Горох	14.4|14.4	14.4|14.4	14.4|14.4	14.4|14.4	14.4|14.4
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	75|45	75|45	75|45	75|45
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45
Лук	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Целый горох замачивают в холодной воде(в соотношении 1-3) на 2-3 часа,затем воду сливают,(лущеный горох не замачивают).Горох заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности,затем закладывают вареный горох, добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,горох неразварившийся,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - серовато-коричневый,плотной части характерный для продуктов,входящих в рецептуру.Консистенция -гороха и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего. Вкус -характерный вареных продуктов,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,12	1,99	8,79	65,16

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с бобовыми 0,150**

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	97.5|97.5	97.5|97.5	97.5|97.5	97.5|97.5	97.5|97.5
Горох	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Картофель(с 01.01 по 28.02)	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5
Лук	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10|7.5	10|7.5	10|7.5	10|7.5	10|7.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Целый горох замачивают в холодной воде(в соотношении 1-3) на 2-3 часа,затем воду сливают,(лущеный горох не замачивают).Горох заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности,затем закладывают вареный горох, добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,горох неразварившийся,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - серовато-коричневый,плотной части характерный для продуктов,входящих в рецептуру.Консистенция -гороха и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего. Вкус -характерный вареных продуктов,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,13	1,99	8,80	65,16

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная с яблоками 150г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Свекла(с 01.01 по 31.07)	132| 99	132| 99	132| 99	132| 99	132| 99
Свекла(с 01.08 по 31.12)	123.75| 99	123.75| 99	123.75| 99	123.75| 99	123.75| 99
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Яблоки	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками.Очищенные яблоки с удалениемсеменным гнездомнарезают кубибиками.Нарезанную свеклу соединяют с маслом растительным и яблоками ,добавляют соус сметанный и тушат 5-10мин.Для соусо муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу)разводят горячей кипяченой водой ,проваривают 10-15мин.добавляют сметану сахар и варят 3-5мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы и яблок сохранена.Цвет свеклы-темно-красный,яблок и соуса-розовый.Консистенция свеклы и яблок мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свеклыс яблоками и соуса сметанного,Вкус характерный вареной свекле с яблоками и соуса сметанного.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,32	6,62	13,14	120,72

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная с яблоками 180г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Мука	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Свекла(с 01.01 по 31.07)	158.4|118.8	158.4|118.8	158.4|118.8	158.4|118.8	158.4|118.8
Свекла(с 01.08 по 31.12)	148.5|118.8	148.5|118.8	148.5|118.8	148.5|118.8	148.5|118.8
Сметана	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Яблоки	68.57| 48	68.57| 48	68.57| 48	68.57| 48	68.57| 48

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками.Очищенные яблоки с удалениемсеменным гнездомнарезают кубибиками.Нарезанную свеклу соединяют с маслом растительным и яблоками ,добавляют соус сметанный и тушат 5-10мин.Для соусо муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу)разводят горячей кипяченой водой ,проваривают 10-15мин.добавляют сметану сахар и варят 3-5мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы и яблок сохранена.Цвет свеклы-темно-красный,яблок и соуса-розовый.Консистенция свеклы и яблок мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свеклыс яблоками и соуса сметанного,Вкус характерный вареной свекле с яблоками и соуса сметанного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,32	6,62	13,14	120,72

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная с яблоками 130г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67
Мука	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Сахар	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Свекла(с 01.01 по 31.07)	114.4| 85.8	114.4| 85.8	114.4| 85.8	114.4| 85.8	114.4| 85.8
Свекла(с 01.08 по 31.12)	107.25| 85.8	107.25| 85.8	107.25| 85.8	107.25| 85.8	107.25| 85.8
Сметана	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Яблоки	49.53|34.67	49.53|34.67	49.53|34.67	49.53|34.67	49.53|34.67

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками.Очищенные яблоки с удалениемсеменным гнездомнарезают кубибиками.Нарезанную свеклу соединяют с маслом растительным и яблоками ,добавляют соус сметанный и тушат 5-10мин.Для соусо муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу)разводят горячей кипяченой водой ,проваривают 10-15мин.добавляют сметану сахар и варят 3-5мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы и яблок сохранена.Цвет свеклы-темно-красный,яблок и соуса-розовый.Консистенция свеклы и яблок мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свеклыс яблоками и соуса сметанного,Вкус характерный вареной свекле с яблоками и соуса сметанного.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,32	6,62	13,14	120,74

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная с яблоками 100г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	88|66	88|66	88|66	88|66	88|66
Свекла(с 01.08 по 31.12)	82.5| 66	82.5| 66	82.5| 66	82.5| 66	82.5| 66
Сметана	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Яблоки	38.1|26.67	38.1|26.67	38.1|26.67	38.1|26.67	38.1|26.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками.Очищенные яблоки с удалениемсеменным гнездомнарезают кубибиками.Нарезанную свеклу соединяют с маслом растительным и яблоками ,добавляют соус сметанный и тушат 5-10мин.Для соусо муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу)разводят горячей кипяченой водой ,проваривают 10-15мин.добавляют сметану сахар и варят 3-5мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы и яблок сохранена.Цвет свеклы-темно-красный,яблок и соуса-розовый.Консистенция свеклы и яблок мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свеклыс яблоками и соуса сметанного,Вкус характерный вареной свекле с яблоками и соуса сметанного.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,32	6,62	13,15	120,74

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/3/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная с яблоками**

Состав	Ясли	Дети
	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	5.5|5.5	12.5|12.5
Масло сливочное	4|4	5|5
Мука	2|2	3|3
Сахар	2|2	3|3
Свекла(с 01.01 по 31.07)	117.33| 88	138.67| 104
Свекла(с 01.08 по 31.12)	110| 88	130|104
Сметана	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	1|1
Яблоки	40|28	50|35

Выход блюда:	**120**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят нарезают кубиками.Очищенные яблоки с удалениемсеменным гнездомнарезают кубибиками.Нарезанную свеклу соединяют с маслом растительным и яблоками ,добавляют соус сметанный и тушат 5-10мин.Для соусо муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу)разводят горячей кипяченой водой ,проваривают 10-15мин.добавляют сметану сахар и варят 3-5мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы и яблок сохранена.Цвет свеклы-темно-красный,яблок и соуса-розовый.Консистенция свеклы и яблок мягкая,соуса-однородная.Запах свойственный вареной свеклыс яблоками и соуса сметанного,Вкус характерный вареной свекле с яблоками и соуса сметанного.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,35	3,05	13,15	84,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, кукуруза) с маслом сливочным 200г**

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	70|70	70|70	70|70	70|70
Кукурузная крупа	11|11	11|11	11|11	11|11
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	102|102	102|102	102|102	102|102
Рис	15|15	15|15	15|15	15|15
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают холодной водой несколько раз, кукурузную крупу промывают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль и варят при слабом кипении, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый, с желтым оттенком. Консистенция -густая,на тарелке слегка расплывается, зерна полностью набухшие, хорошо разварены. Запах-свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,31	3,12	12,53	93,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, кукуруза) с маслом сливочным 180г**

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	63|63	63|63	63|63	63|63
Кукурузная крупа	9.9|9.9	9.9|9.9	9.9|9.9	9.9|9.9
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	91.8|91.8	91.8|91.8	91.8|91.8	91.8|91.8
Рис	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Сахар	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают холодной водой несколько раз, кукурузную крупу промывают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль и варят при слабом кипении, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый, с желтым оттенком. Консистенция -густая,на тарелке слегка расплывается, зерна полностью набухшие, хорошо разварены. Запах-свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,31	3,12	12,53	93,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, кукуруза) с маслом сливочным 150г**

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	52.5|52.5	52.5|52.5	52.5|52.5	52.5|52.5
Кукурузная крупа	8.25|8.25	8.25|8.25	8.25|8.25	8.25|8.25
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	76.5|76.5	76.5|76.5	76.5|76.5	76.5|76.5
Рис	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25
Сахар	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают холодной водой несколько раз, кукурузную крупу промывают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль и варят при слабом кипении, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый, с желтым оттенком. Консистенция -густая,на тарелке слегка расплывается, зерна полностью набухшие, хорошо разварены. Запах-свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,30	3,12	12,53	93,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, кукуруза) с маслом сливочным 120г**

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	42|42	42|42	42|42	42|42
Кукурузная крупа	6.6|6.6	6.6|6.6	6.6|6.6	6.6|6.6
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	61.2|61.2	61.2|61.2	61.2|61.2	61.2|61.2
Рис	9|9	9|9	9|9	9|9
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают холодной водой несколько раз, кукурузную крупу промывают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль и варят при слабом кипении, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый, с желтым оттенком. Консистенция -густая,на тарелке слегка расплывается, зерна полностью набухшие, хорошо разварены. Запах-свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,30	3,12	12,53	93,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога 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**
Изюм	10.2| 10	10.2| 10	10.2| 10	10.2| 10
Манка	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Сахар	7|7	7|7	7|7	7|7
Сметана	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Сухари панировочные	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	76.53| 75	76.53| 75	76.53| 75	76.53| 75
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют манную крупу,перебранный и промытый изюм,желтки яиц,растертые с сахаром,соль,перемешивают и вводят взбитые до густой пены белки яиц.Полученную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовый пкдинг через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин,полита маслом сливочным.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для пудинга из творога и продуктов,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога и с продуктов,входящими в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,67	16,78	21,56	312,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога 150 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**
Изюм	15.31| 15	15.31| 15	15.31| 15	15.31| 15
Манка	12|12	12|12	12|12	12|12
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Сахар	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5
Сметана	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Сухари панировочные	3|3	3|3	3|3	3|3
Творог	114.8|112.5	114.8|112.5	114.8|112.5	114.8|112.5
Яйцо	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют манную крупу,перебранный и промытый изюм,желтки яиц,растертые с сахаром,соль,перемешивают и вводят взбитые до густой пены белки яиц.Полученную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовый пкдинг через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин,полита маслом сливочным.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для пудинга из творога и продуктов,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога и с продуктов,входящими в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,69	16,78	21,56	312,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога 120 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**
Изюм	12.24| 12	12.24| 12	12.24| 12	12.24| 12
Манка	9.6|9.6	9.6|9.6	9.6|9.6	9.6|9.6
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Сахар	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Сметана	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Сухари панировочные	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Творог	91.84| 90	91.84| 90	91.84| 90	91.84| 90
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют манную крупу,перебранный и промытый изюм,желтки яиц,растертые с сахаром,соль,перемешивают и вводят взбитые до густой пены белки яиц.Полученную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовый пкдинг через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин,полита маслом сливочным.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для пудинга из творога и продуктов,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога и с продуктов,входящими в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,68	16,77	21,55	312,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины, запеченые со сметанным соусом 80/50 гр.**

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	38|38	38|38	38|38	38|38	38|38	38|38
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Мука	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Мясо	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64
Сметана	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Хлеб пшеничный	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничным хлебом (батоном), солью, повторно измельчают через мясорубку, массу перемешивают и взбивают. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты- овально-продолговатой, панируют в муке. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой и проваривают 20-25 мин., затем добавляют соль, сметану и доводят до кипения. Биточки (котлеты) укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают до полуготовности в жарочном шкафу 7-10 мин. притемпературе 200-220С, затем заливают сметанным соусом и запекают 10-15 мин. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет- изделий серый или светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция- изделий однородная, рыхлая, сочная, соуса- средней густоты. Запах- свойственный для мясных изделий из котлетной массы говядины и сметанного соуса, без постороннего. Вкус- характерный для изделий из котлетной массы говядины и сметанного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,47	10,38	9,18	190,09

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины, запеченые со сметанным соусом 115 гр.**

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	33.62|33.62	33.62|33.62	33.62|33.62	33.62|33.62	33.62|33.62	33.62|33.62
Масло растительное	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77
Молоко	13.27|13.27	13.27|13.27	13.27|13.27	13.27|13.27	13.27|13.27	13.27|13.27
Мука	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85
Мясо	58.98|56.62	58.98|56.62	58.98|56.62	58.98|56.62	58.98|56.62	58.98|56.62
Сметана	10.62|10.62	10.62|10.62	10.62|10.62	10.62|10.62	10.62|10.62	10.62|10.62
Хлеб пшеничный	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85	8.85|8.85

Выход блюда:	**115**	**115**	**115**	**115**	**115**	**115**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничным хлебом (батоном), солью, повторно измельчают через мясорубку, массу перемешивают и взбивают. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты- овально-продолговатой, панируют в муке. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой и проваривают 20-25 мин., затем добавляют соль, сметану и доводят до кипения. Биточки (котлеты) укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают до полуготовности в жарочном шкафу 7-10 мин. притемпературе 200-220С, затем заливают сметанным соусом и запекают 10-15 мин. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет- изделий серый или светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция- изделий однородная, рыхлая, сочная, соуса- средней густоты. Запах- свойственный для мясных изделий из котлетной массы говядины и сметанного соуса, без постороннего. Вкус- характерный для изделий из котлетной массы говядины и сметанного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,47	10,38	9,18	190,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.17/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины, запеченые со сметанным соусом 100 гр.**

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	29.23|29.23	29.23|29.23	29.23|29.23	29.23|29.23	29.23|29.23	29.23|29.23
Масло растительное	1.54|1.54	1.54|1.54	1.54|1.54	1.54|1.54	1.54|1.54	1.54|1.54
Молоко	11.54|11.54	11.54|11.54	11.54|11.54	11.54|11.54	11.54|11.54	11.54|11.54
Мука	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7
Мясо	51.28|49.23	51.28|49.23	51.28|49.23	51.28|49.23	51.28|49.23	51.28|49.23
Сметана	9.23|9.23	9.23|9.23	9.23|9.23	9.23|9.23	9.23|9.23	9.23|9.23
Хлеб пшеничный	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7	7.7|7.7

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с предварительно замоченным в молоке пшеничным хлебом (батоном), солью, повторно измельчают через мясорубку, массу перемешивают и взбивают. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты- овально-продолговатой, панируют в муке. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой и проваривают 20-25 мин., затем добавляют соль, сметану и доводят до кипения. Биточки (котлеты) укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным, обжаривают до полуготовности в жарочном шкафу 7-10 мин. притемпературе 200-220С, затем заливают сметанным соусом и запекают 10-15 мин. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет- изделий серый или светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция- изделий однородная, рыхлая, сочная, соуса- средней густоты. Запах- свойственный для мясных изделий из котлетной массы говядины и сметанного соуса, без постороннего. Вкус- характерный для изделий из котлетной массы говядины и сметанного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,47	10,37	9,18	190,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.170

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей вегетарианский 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	113|113	150|150	150|150	150|150	150|150
Зеленый горошек	7 |4.48	9 |5.76	9 |5.76	9 |5.76	9 |5.76
Капуста	11|11	15|15	15|15	15|15	15|15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
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	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту,доводят до кипения,закладывают нарезанный брусочками картофель,припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин,добавляют зеленный горошек,соль. За 3 мин до готовности вводят сметану, зелень,доводят до кипения.Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно-оранжевый,консистенция картофеля,кореньев ,капусты мягкая,форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,82	2,07	4,91	43,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.170/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей вегетарианский со сметаной 250гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Зеленый горошек	11.25| 7.2	11.25| 7.2	11.25| 7.2	11.25| 7.2
Капуста	18.75|18.75	18.75|18.75	18.75|18.75	18.75|18.75
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло сливочное	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту,доводят до кипения,закладывают нарезанный брусочками картофель,припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин,добавляют зеленный горошек,соль. За 3 мин до готовности вводят сметану, зелень,доводят до кипения.Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно-оранжевый,консистенция картофеля,кореньев ,капусты мягкая,форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,81	1,98	4,90	42,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.171

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронник, запеченный с печенью**

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**
Лапша	39.13|39.13	52|52	50|50	50|50	52|52	50|50
Лук	14.1|11.84	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12
Масло растительное	1.57|1.57	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Печень	72.78|61.86	93 |79.05	93 |79.05	93 |79.05	93 |79.05	93 |79.05
Яйцо	0.15652|0.15652	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в подсоленной воде, откидывают, охлаждают и заправляют яйцами. Одну часть выкладывают на лист смазанный маслом растительным и сверху выкладывают фарш (кусочками обжаривают и пропускают через мясорубку, соединяют с отдельно пассерованным луком), сверху закрывают 2 частью макаронных изделий, разравнивают сверху смазывают маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу.

Органолептические показатели:

При отпуске порцинируют. Срок реализации 2 часа.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,80	4,69	16,07	152,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.173

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 110 гр**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	124.62| 81	124.62| 81	124.62| 81	124.62| 81	124.62| 81
Картофель(с 01.03 по 31.08)	135| 81	135| 81	135| 81	135| 81	135| 81
Картофель(с 01.09 по 31.10)	108| 81	108| 81	108| 81	108| 81	108| 81
Картофель(с 01.11 по 31.12)	115.71| 81	115.71| 81	115.71| 81	115.71| 81	115.71| 81
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	21 |19.95	21 |19.95	21 |19.95	21 |19.95	21 |19.95

Выход блюда:	**110**	**110**	**110**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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.

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 непотертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,87	2,75	12,92	89,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.174

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная молочная с 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Пшено	15|15	20|20	20|20	20|20
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу "пшено" перебирают, многократно промывают в холодной , затем в теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин., затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 мин., воду сливают. Затем заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15 %, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль ,сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают при закрытой крышке. Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.

Органолептические показатели:

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,41	3,51	10,48	91,90

Утверждаю

Технологическая карта № 7.175

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом с сыром 40/5/6**

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	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Сыр	6.5|5.98	6.5|5.98	6.5|5.98	6.5|5.98

Выход блюда:	**51**	**51**	**51**	**51**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,14	13,59	41,88	298,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.175/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом с сыром 40/5/9**

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	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Сыр	9.78| 9	9.78| 9	9.78| 9	9.78| 9
Выход блюда:	**51**	**51**	**51**	**51**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
10,69	15,18	41,88	319,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.175с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из говядины**

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**
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Молоко	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Мясо	78.13| 75	104.17| 100	104.17| 100	104.17| 100	104.17| 100	104.17| 100
Яйцо	0.12|0.12	0.16|0.16	0.16|0.16	0.16|0.16	0.16|0.16	0.16|0.16
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо отваривают и два раза прокручивают через мясорубку, добавляют сливочное масло, молоко, желтки яиц, соль. Хорошо вымешивают, соединяют со взбитыми белками, осторожно перемешивают, раскладывают в смазанные растительным маслом противни и запекают при 220 - 230 С в течение 20 - 25 минут. Потери при тепловой обработке 38 %.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, консистенция однородная, рыхлая. Цвет серовато-коричневый. Вкус и запах свойственный отварному (запеченному) мясу с ароматом и привкусом молока, яий, сливочного масла.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,35	23,60	0,93	344,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.175с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из говядины 70 гр**

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**
Масло растительное	1.17|1.17	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Масло сливочное	2.33|2.33	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34
Молоко	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14
Мясо	91.15| 87.5	91.15| 87.5	91.15| 87.5	91.15| 87.5	91.15| 87.5	91.15| 87.5
Яйцо	0.14|0.14	0.14|0.14	0.14|0.14	0.14|0.14	0.14|0.14	0.14|0.14

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо отваривают и два раза прокручивают через мясорубку, добавляют сливочное масло, молоко, желтки яиц, соль. Хорошо вымешивают, соединяют со взбитыми белками, осторожно перемешивают, раскладывают в смазанные растительным маслом противни и запекают при 220 - 230 С в течение 20 - 25 минут. Потери при тепловой обработке 38 %.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, консистенция однородная, рыхлая. Цвет серовато-коричневый. Вкус и запах свойственный отварному (запеченному) мясу с ароматом и привкусом молока, яий, сливочного масла.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,36	23,60	0,94	344,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.177

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета мясо-картофельная по-хлыновски**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	16.92| 11	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	18.33| 11	25|15	25|15	25|15	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	14.67| 11	20|15	20|15	20|15	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	15.71| 11	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15
Лук	8 |6.72	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Мясо	54 |49.14	72 |65.52	72 |65.52	72 |65.52	72 |65.52
Яйцо	0.107|0.107	0.143|0.143	0.143|0.143	0.143|0.143	0.143|0.143

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Подготовленную говядину, сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль. Массу тщательно перемешивают и формируют изделия овально-приплюснутой формы , доводят до готовности в жарочном шкафу.

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
15,68	14,53	4,23	231,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.178

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный 25 гр-ясли**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Масло сливочное	0.83|0.83
Молоко	25 |23.75
Мука	1.25|1.25
Сахар	0.25|0.25

Выход блюда:	**25**

Технология приготовления:

Теплым молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Добавляют сахар, соль, процеживают и заправляют соусом мясные, рыбные блюда для запекания в духовом шкафу.

Органолептические показатели:

Консистенция жидкой сметаны, без комков заварившейся муки. Не допускается вкус пригорелого молока.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,00	5,12	8,24	100,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.179

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)	18.75| 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, ощищают, 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 № 7.179-1

Сборник ТК для питания детей

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

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**
Лук	12 |10.08	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Рис	21|21	30|30	30|30	30|30

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**100**

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, ощищают, 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
2,48	3,76	19,71	126,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.179/1

Сборник ТК для питания детей

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

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**
Лук	18.46|15.51	23.08|19.39	23.08|19.39	23.08|19.39	23.08|19.39	23.08|19.39	23.08|19.39
Масло растительное	0.92|0.92	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло сливочное	5.54|5.54	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92
Морковь(с 01.01 по 31.07)	23.39|17.54	29.23|21.92	29.23|21.92	29.23|21.92	29.23|21.92	29.23|21.92	29.23|21.92
Морковь(с 01.08 по 31.12)	21.93|17.54	27.4|21.92	27.4|21.92	27.4|21.92	27.4|21.92	27.4|21.92	27.4|21.92
Рис	40|40	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

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, ощищают, 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
2,73	4,79	21,64	146,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.179/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис припущенный с овощами 120 гр**

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	18.46|15.51	18.46|15.51	18.46|15.51	18.46|15.51	18.46|15.51
Масло растительное	0.92|0.92	0.92|0.92	0.92|0.92	0.92|0.92	0.92|0.92
Масло сливочное	5.54|5.54	5.54|5.54	5.54|5.54	5.54|5.54	5.54|5.54
Морковь(с 01.01 по 31.07)	23.39|17.54	23.39|17.54	23.39|17.54	23.39|17.54	23.39|17.54
Морковь(с 01.08 по 31.12)	21.93|17.54	21.93|17.54	21.93|17.54	21.93|17.54	21.93|17.54
Рис	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

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, ощищают, 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
2,72	4,81	21,63	146,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18-8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы или рулет из рыбы 80 гр.**

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	27.38| 23	27.38| 23	27.38| 23	27.38| 23	27.38| 23	27.38| 23
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Минтай	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45
Молоко	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Хлеб пшеничный	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и повторно измельчают на мясорубке, добавляют соль, молоко и перемешивают.Для фарша: очищенный репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением сливочного масла; яйца, обработанные в соответствии с санитарными правилами, варят,очищают и мелко рубят(натирают на терке), затем продукты фарша соединяют.При формировании зраз котлетную массу разделывают в виде лепешки в 1см., на середину кладут фарш(пассерованный лук,рубленые яйца) края лепешек соединяют, изделие панируют в муке, придавая овально-приплюснутую форму, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30 мин. При массовом изготовлении из котлетной массы и фарша формуют рулет: на пищевую полиэтиленовую пленку раскладывают котлетную массу слоем в 1-2 см, на середину по всей длине кладут фарш(пассерованный лук,рубленые яйца).Затем края полиэтиленовой пленки соединяют так,чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, рулет выкладывают на смазанный растительным маслом противень швом вниз. Поверхность рулета прокалывают в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30мин. Готовый рулет после охлаждения 3-5 мин. и нарезают на порции. Внешний вид- форма зраз-овально-приплюснутая, порции рулета-круглая. Цвет-котлетной массы- серый, на разрезе-характерный для продуктов фарша.Консистенция-рыхлая,сочная. Запах- свойственный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша,без постороннего.Вкус-характерный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,28	6,63	11,80	182,59

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18-8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы или рулет из рыбы 70 гр.**

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	23.96|20.13	23.96|20.13	23.96|20.13	23.96|20.13	23.96|20.13	23.96|20.13
Масло растительное	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Масло сливочное	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63
Минтай	39.38|39.38	39.38|39.38	39.38|39.38	39.38|39.38	39.38|39.38	39.38|39.38
Молоко	11.38|11.38	11.38|11.38	11.38|11.38	11.38|11.38	11.38|11.38	11.38|11.38
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Хлеб пшеничный	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88
Яйцо	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и повторно измельчают на мясорубке, добавляют соль, молоко и перемешивают.Для фарша: очищенный репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением сливочного масла; яйца, обработанные в соответствии с санитарными правилами, варят,очищают и мелко рубят(натирают на терке), затем продукты фарша соединяют.При формировании зраз котлетную массу разделывают в виде лепешки в 1см., на середину кладут фарш(пассерованный лук,рубленые яйца) края лепешек соединяют, изделие панируют в муке, придавая овально-приплюснутую форму, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30 мин. При массовом изготовлении из котлетной массы и фарша формуют рулет: на пищевую полиэтиленовую пленку раскладывают котлетную массу слоем в 1-2 см, на середину по всей длине кладут фарш(пассерованный лук,рубленые яйца).Затем края полиэтиленовой пленки соединяют так,чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, рулет выкладывают на смазанный растительным маслом противень швом вниз. Поверхность рулета прокалывают в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30мин. Готовый рулет после охлаждения 3-5 мин. и нарезают на порции. Внешний вид- форма зраз-овально-приплюснутая, порции рулета-круглая. Цвет-котлетной массы- серый, на разрезе-характерный для продуктов фарша.Консистенция-рыхлая,сочная. Запах- свойственный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша,без постороннего.Вкус-характерный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,27	6,60	11,81	182,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18-8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы или рулет из рыбы 60 гр.**

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	20.54|17.25	20.54|17.25	20.54|17.25	20.54|17.25	20.54|17.25	20.54|17.25
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25
Минтай	33.75|33.75	33.75|33.75	33.75|33.75	33.75|33.75	33.75|33.75	33.75|33.75
Молоко	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Хлеб пшеничный	6.75|6.75	6.75|6.75	6.75|6.75	6.75|6.75	6.75|6.75	6.75|6.75
Яйцо	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и повторно измельчают на мясорубке, добавляют соль, молоко и перемешивают.Для фарша: очищенный репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением сливочного масла; яйца, обработанные в соответствии с санитарными правилами, варят,очищают и мелко рубят(натирают на терке), затем продукты фарша соединяют.При формировании зраз котлетную массу разделывают в виде лепешки в 1см., на середину кладут фарш(пассерованный лук,рубленые яйца) края лепешек соединяют, изделие панируют в муке, придавая овально-приплюснутую форму, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30 мин. При массовом изготовлении из котлетной массы и фарша формуют рулет: на пищевую полиэтиленовую пленку раскладывают котлетную массу слоем в 1-2 см, на середину по всей длине кладут фарш(пассерованный лук,рубленые яйца).Затем края полиэтиленовой пленки соединяют так,чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, рулет выкладывают на смазанный растительным маслом противень швом вниз. Поверхность рулета прокалывают в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30мин. Готовый рулет после охлаждения 3-5 мин. и нарезают на порции. Внешний вид- форма зраз-овально-приплюснутая, порции рулета-круглая. Цвет-котлетной массы- серый, на разрезе-характерный для продуктов фарша.Консистенция-рыхлая,сочная. Запах- свойственный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша,без постороннего.Вкус-характерный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,28	6,58	11,82	182,59

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18-8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы или рулет из рыбы 150 гр.**

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	51.35|43.13	51.35|43.13	51.35|43.13	51.35|43.13	51.35|43.13	51.35|43.13
Масло растительное	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Масло сливочное	5.63|5.63	5.63|5.63	5.63|5.63	5.63|5.63	5.63|5.63	5.63|5.63
Минтай	84.38|84.38	84.38|84.38	84.38|84.38	84.38|84.38	84.38|84.38	84.38|84.38
Молоко	24.38|24.38	24.38|24.38	24.38|24.38	24.38|24.38	24.38|24.38	24.38|24.38
Мука	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Хлеб пшеничный	16.88|16.88	16.88|16.88	16.88|16.88	16.88|16.88	16.88|16.88	16.88|16.88
Яйцо	0.23438|0.23438	0.23438|0.23438	0.23438|0.23438	0.23438|0.23438	0.23438|0.23438	0.23438|0.23438

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и повторно измельчают на мясорубке, добавляют соль, молоко и перемешивают.Для фарша: очищенный репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением сливочного масла; яйца, обработанные в соответствии с санитарными правилами, варят,очищают и мелко рубят(натирают на терке), затем продукты фарша соединяют.При формировании зраз котлетную массу разделывают в виде лепешки в 1см., на середину кладут фарш(пассерованный лук,рубленые яйца) края лепешек соединяют, изделие панируют в муке, придавая овально-приплюснутую форму, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30 мин. При массовом изготовлении из котлетной массы и фарша формуют рулет: на пищевую полиэтиленовую пленку раскладывают котлетную массу слоем в 1-2 см, на середину по всей длине кладут фарш(пассерованный лук,рубленые яйца).Затем края полиэтиленовой пленки соединяют так,чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, рулет выкладывают на смазанный растительным маслом противень швом вниз. Поверхность рулета прокалывают в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30мин. Готовый рулет после охлаждения 3-5 мин. и нарезают на порции. Внешний вид- форма зраз-овально-приплюснутая, порции рулета-круглая. Цвет-котлетной массы- серый, на разрезе-характерный для продуктов фарша.Консистенция-рыхлая,сочная. Запах- свойственный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша,без постороннего.Вкус-характерный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,29	6,61	11,80	182,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18-8/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы или рулет из рыбы 130 гр.**

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	44.5|37.38	44.5|37.38	44.5|37.38	44.5|37.38	44.5|37.38	44.5|37.38
Масло растительное	3.25|3.25	3.25|3.25	3.25|3.25	3.25|3.25	3.25|3.25	3.25|3.25
Масло сливочное	4.88|4.88	4.88|4.88	4.88|4.88	4.88|4.88	4.88|4.88	4.88|4.88
Минтай	73.13|73.13	73.13|73.13	73.13|73.13	73.13|73.13	73.13|73.13	73.13|73.13
Молоко	21.13|21.13	21.13|21.13	21.13|21.13	21.13|21.13	21.13|21.13	21.13|21.13
Мука	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5
Хлеб пшеничный	14.63|14.63	14.63|14.63	14.63|14.63	14.63|14.63	14.63|14.63	14.63|14.63
Яйцо	0.20313|0.20313	0.20313|0.20313	0.20313|0.20313	0.20313|0.20313	0.20313|0.20313	0.20313|0.20313

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и повторно измельчают на мясорубке, добавляют соль, молоко и перемешивают.Для фарша: очищенный репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением сливочного масла; яйца, обработанные в соответствии с санитарными правилами, варят,очищают и мелко рубят(натирают на терке), затем продукты фарша соединяют.При формировании зраз котлетную массу разделывают в виде лепешки в 1см., на середину кладут фарш(пассерованный лук,рубленые яйца) края лепешек соединяют, изделие панируют в муке, придавая овально-приплюснутую форму, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30 мин. При массовом изготовлении из котлетной массы и фарша формуют рулет: на пищевую полиэтиленовую пленку раскладывают котлетную массу слоем в 1-2 см, на середину по всей длине кладут фарш(пассерованный лук,рубленые яйца).Затем края полиэтиленовой пленки соединяют так,чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, рулет выкладывают на смазанный растительным маслом противень швом вниз. Поверхность рулета прокалывают в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30мин. Готовый рулет после охлаждения 3-5 мин. и нарезают на порции. Внешний вид- форма зраз-овально-приплюснутая, порции рулета-круглая. Цвет-котлетной массы- серый, на разрезе-характерный для продуктов фарша.Консистенция-рыхлая,сочная. Запах- свойственный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша,без постороннего.Вкус-характерный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,28	6,61	11,81	182,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18-8/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы или рулет из рыбы 180 гр.**

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	61.62|51.76	61.62|51.76	61.62|51.76	61.62|51.76	61.62|51.76	61.62|51.76
Масло растительное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Масло сливочное	6.76|6.76	6.76|6.76	6.76|6.76	6.76|6.76	6.76|6.76	6.76|6.76
Минтай	101.26|101.26	101.26|101.26	101.26|101.26	101.26|101.26	101.26|101.26	101.26|101.26
Молоко	29.26|29.26	29.26|29.26	29.26|29.26	29.26|29.26	29.26|29.26	29.26|29.26
Мука	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Хлеб пшеничный	20.26|20.26	20.26|20.26	20.26|20.26	20.26|20.26	20.26|20.26	20.26|20.26
Яйцо	0.28126|0.28126	0.28126|0.28126	0.28126|0.28126	0.28126|0.28126	0.28126|0.28126	0.28126|0.28126

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, измельчают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и повторно измельчают на мясорубке, добавляют соль, молоко и перемешивают.Для фарша: очищенный репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением сливочного масла; яйца, обработанные в соответствии с санитарными правилами, варят,очищают и мелко рубят(натирают на терке), затем продукты фарша соединяют.При формировании зраз котлетную массу разделывают в виде лепешки в 1см., на середину кладут фарш(пассерованный лук,рубленые яйца) края лепешек соединяют, изделие панируют в муке, придавая овально-приплюснутую форму, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30 мин. При массовом изготовлении из котлетной массы и фарша формуют рулет: на пищевую полиэтиленовую пленку раскладывают котлетную массу слоем в 1-2 см, на середину по всей длине кладут фарш(пассерованный лук,рубленые яйца).Затем края полиэтиленовой пленки соединяют так,чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, рулет выкладывают на смазанный растительным маслом противень швом вниз. Поверхность рулета прокалывают в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30мин. Готовый рулет после охлаждения 3-5 мин. и нарезают на порции. Внешний вид- форма зраз-овально-приплюснутая, порции рулета-круглая. Цвет-котлетной массы- серый, на разрезе-характерный для продуктов фарша.Консистенция-рыхлая,сочная. Запах- свойственный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша,без постороннего.Вкус-характерный для изделий из рыбной котлетной массы и продуктов фарша.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,28	6,61	11,81	182,65

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из редиса с растительным маслом 60 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**
Масло растительное	6|6	6|6	6|6
Редис	61.12|55.01	61.11| 55	61.12|55.01
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Редис освобождают от корней и ботвы, очищаютот кожицы,тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают . Редис нарезают тонкими ломтиками (не ранее чем за 30 мин до отпуска), добавляют соль, масло растительное и перемешивают.При приготовлении салата для детей до 3 лет редис натирают на терке.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -белый или-светло-салатный. Консистенция - -хрустящая .Запах-свойственный для редиса с маслом растительным.Вкус характерный для редиса с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,10	10,08	4,22	109,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из редиса с растительным маслом 50гр.**

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**
Масло растительное	5|5	5|5	5|5
Редис	50.92|45.83	50.92|45.83	50.92|45.83
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Редис освобождают от корней и ботвы, очищаютот кожицы,тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают . Редис нарезают тонкими ломтиками (не ранее чем за 30 мин до отпуска), добавляют соль, масло растительное и перемешивают.При приготовлении салата для детей до 3 лет редис натирают на терке.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -белый или-светло-салатный. Консистенция - -хрустящая .Запах-свойственный для редиса с маслом растительным.Вкус характерный для редиса с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,10	10,10	4,22	109,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из редиса с растительным маслом 40гр.**

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**
Масло растительное	4|4	4|4	4|4
Редис	40.74|36.67	40.74|36.67	40.74|36.67
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Редис освобождают от корней и ботвы, очищаютот кожицы,тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают . Редис нарезают тонкими ломтиками (не ранее чем за 30 мин до отпуска), добавляют соль, масло растительное и перемешивают.При приготовлении салата для детей до 3 лет редис натирают на терке.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -белый или-светло-салатный. Консистенция - -хрустящая .Запах-свойственный для редиса с маслом растительным.Вкус характерный для редиса с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,10	10,10	4,23	109,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из редиса с растительным маслом 30гр.**

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**
Масло растительное	3|3	3|3	3|3
Редис	30.56| 27.5	30.56| 27.5	30.56| 27.5
Соль	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26
Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Редис освобождают от корней и ботвы, очищаютот кожицы,тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут ,ополаскивают проточной водой и просушивают . Редис нарезают тонкими ломтиками (не ранее чем за 30 мин до отпуска), добавляют соль, масло растительное и перемешивают.При приготовлении салата для детей до 3 лет редис натирают на терке.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -белый или-светло-салатный. Консистенция - -хрустящая .Запах-свойственный для редиса с маслом растительным.Вкус характерный для редиса с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,10	10,10	4,23	109,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш из яблок 20гр.**

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**
Сахар	4|4	4|4	4|4
Яблоки	85.57| 83	85.57| 83	85.57| 83

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда и нарезают ломтиками, пересыпают сахаром, добовляют воду (2-3% к массе) и припускают до размягчения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-яблоки, нарезанные ломтиками, пересыпанные сахаром. Цвет-свойственный яблокам-светло-желтый или светло-зеленый. Консистенция-мягкая, упругая. Запах-свойственный для яблок, без постороннего. Вкус-характерный для яблок-сладковатый или кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,65	1,65	68,90	262,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш из яблок 40гр.**

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**
Сахар	8|8	8|8	8|8
Яблоки	171.13| 166	171.13| 166	171.13| 166

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда и нарезают ломтиками, пересыпают сахаром, добовляют воду (2-3% к массе) и припускают до размягчения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-яблоки, нарезанные ломтиками, пересыпанные сахаром. Цвет-свойственный яблокам-светло-желтый или светло-зеленый. Консистенция-мягкая, упругая. Запах-свойственный для яблок, без постороннего. Вкус-характерный для яблок-сладковатый или кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,65	1,65	68,93	262,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с макаронными изделиями 0,200**

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	180|180	180|180	180|180	180|180	180|180
Картофель(с 01.01 по 28.02)	43.08| 28	43.08| 28	43.08| 28	43.08| 28	43.08| 28
Картофель(с 01.03 по 31.08)	46.67| 28	46.67| 28	46.67| 28	46.67| 28	46.67| 28
Картофель(с 01.09 по 31.10)	37.33| 28	37.33| 28	37.33| 28	37.33| 28	37.33| 28
Картофель(с 01.11 по 31.12)	40|28	40|28	40|28	40|28	40|28
Лапша	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Лук	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Морковь(с 01.01 по 31.07)	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

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 мелконарезанную 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,88	0,55	6,58	36,67

Утверждаю

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 мелконарезанную 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,88	0,55	6,57	36,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с макаронными изделиями 0,18**

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	162|162	162|162	162|162	162|162	162|162
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.77| 25.2	38.77| 25.2	38.77| 25.2	38.77| 25.2	38.77| 25.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	42 |25.2	42 |25.2	42 |25.2	42 |25.2	42 |25.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.6|25.2	33.6|25.2	33.6|25.2	33.6|25.2	33.6|25.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	36 |25.2	36 |25.2	36 |25.2	36 |25.2	36 |25.2
Лапша	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8
Лук	2.14| 1.8	2.14| 1.8	2.14| 1.8	2.14| 1.8	2.14| 1.8
Масло растительное	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Морковь(с 01.01 по 31.07)	2.4|1.8	2.4|1.8	2.4|1.8	2.4|1.8	2.4|1.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	2.25| 1.8	2.25| 1.8	2.25| 1.8	2.25| 1.8	2.25| 1.8
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

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 мелконарезанную 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,87	0,54	6,57	36,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с макаронными изделиями 0,15**

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	135|135	135|135	135|135	135|135	135|135
Картофель(с 01.01 по 28.02)	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21
Картофель(с 01.03 по 31.08)	35|21	35|21	35|21	35|21	35|21
Картофель(с 01.09 по 31.10)	28|21	28|21	28|21	28|21	28|21
Картофель(с 01.11 по 31.12)	30|21	30|21	30|21	30|21	30|21
Лапша	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Лук	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5
Масло растительное	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	2 |1.5	2 |1.5	2 |1.5	2 |1.5	2 |1.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	1.88| 1.5	1.88| 1.5	1.88| 1.5	1.88| 1.5	1.88| 1.5
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

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 мелконарезанную 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,87	0,55	6,57	36,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей 150г**

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	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45
Капуста	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45
Морковь(с 01.08 по 31.12)	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячей водой ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протирают .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.Консистенция овощей мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей с соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,57	2,53	10,89	73,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей 180г**

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**
Вода	54|54	54|54	54|54	54|54	54|54
Капуста	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	17.14| 14.4	17.14| 14.4	17.14| 14.4	17.14| 14.4	17.14| 14.4
Масло растительное	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	72|54	72|54	72|54	72|54	72|54
Морковь(с 01.08 по 31.12)	67.5| 54	67.5| 54	67.5| 54	67.5| 54	67.5| 54
Мука	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячей водой ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протирают .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.Консистенция овощей мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей с соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,57	2,52	10,87	73,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей 130г**

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**
Вода	39|39	39|39	39|39	39|39	39|39
Капуста	26|26	26|26	26|26	26|26	26|26
Картофель(с 01.01 по 28.02)	66.66|43.33	66.66|43.33	66.66|43.33	66.66|43.33	66.66|43.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	72.22|43.33	72.22|43.33	72.22|43.33	72.22|43.33	72.22|43.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	57.77|43.33	57.77|43.33	57.77|43.33	57.77|43.33	57.77|43.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	61.9|43.33	61.9|43.33	61.9|43.33	61.9|43.33	61.9|43.33
Лук	12.38| 10.4	12.38| 10.4	12.38| 10.4	12.38| 10.4	12.38| 10.4
Масло растительное	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Морковь(с 01.01 по 31.07)	52|39	52|39	52|39	52|39	52|39
Морковь(с 01.08 по 31.12)	48.75| 39	48.75| 39	48.75| 39	48.75| 39	48.75| 39
Мука	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячей водой ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протирают .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.Консистенция овощей мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей с соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,57	2,52	10,87	73,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей 100г**

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**
Вода	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Капуста	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	51.28|33.33	51.28|33.33	51.28|33.33	51.28|33.33	51.28|33.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	55.55|33.33	55.55|33.33	55.55|33.33	55.55|33.33	55.55|33.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	44.44|33.33	44.44|33.33	44.44|33.33	44.44|33.33	44.44|33.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	47.61|33.33	47.61|33.33	47.61|33.33	47.61|33.33	47.61|33.33
Лук	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8
Масло растительное	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30
Морковь(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Мука	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячей водой ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протирают .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.Консистенция овощей мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей с соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,58	2,54	10,88	73,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, гречневая крупа) с маслом сливочным 200г**

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	70|70	70|70	70|70	70|70
Греча	11|11	11|11	11|11	11|11
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	102|102	102|102	102|102	102|102
Рис	15|15	15|15	15|15	15|15
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения сливочным маслом.
Внешний вид-зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -белый, с коричневым оттенком. Консистенция-круп-мягкая, каши -густая,на тарелке слегка расплывается.
Запах-свойственный каше из смеси круп, без постороннего. Вкус-характерный каше из смеси круп,в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,44	3,21	12,22	91,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, гречневая крупа) с маслом сливочным 180г**

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	63|63	63|63	63|63	63|63
Греча	9.9|9.9	9.9|9.9	9.9|9.9	9.9|9.9
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	91.8|91.8	91.8|91.8	91.8|91.8	91.8|91.8
Рис	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Сахар	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -белый, с коричневым оттенком. Консистенция-круп-мягкая, каши -густая,на тарелке слегка расплывается.
Запах-свойственный каше из смеси круп, без постороннего. Вкус-характерный каше из смеси круп,в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,44	3,22	12,23	91,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, гречневая крупа) с маслом сливочным 150г**

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	52.5|52.5	52.5|52.5	52.5|52.5	52.5|52.5
Греча	8.25|8.25	8.25|8.25	8.25|8.25	8.25|8.25
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	76.5|76.5	76.5|76.5	76.5|76.5	76.5|76.5
Рис	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25
Сахар	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -белый, с коричневым оттенком. Консистенция-круп-мягкая, каши -густая,на тарелке слегка расплывается.
Запах-свойственный каше из смеси круп, без постороннего. Вкус-характерный каше из смеси круп,в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,43	3,21	12,22	91,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (рис, гречневая крупа) с маслом сливочным 120г**

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	42|42	42|42	42|42	42|42
Греча	6.6|6.6	6.6|6.6	6.6|6.6	6.6|6.6
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	61.2|61.2	61.2|61.2	61.2|61.2	61.2|61.2
Рис	9|9	9|9	9|9	9|9
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения сливочным маслом.
Внешний вид-зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -белый, с коричневым оттенком. Консистенция-круп-мягкая, каши -густая,на тарелке слегка расплывается.
Запах-свойственный каше из смеси круп, без постороннего. Вкус-характерный каше из смеси круп,в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,43	3,22	12,23	91,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога с морковью100 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**
Манка	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Морковь(с 01.08 по 31.12)	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25
Сахар	8|8	8|8	8|8	8|8
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1
Творог	60.2| 59	60.2| 59	60.2| 59	60.2| 59
Яйцо	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную морковь варят до размягчения и протирают в горячем состоянии.В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковь,манную крупу,желтки яиц,сахар, соль,перемешивают и вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,слоем 2-3 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовый пкдинг через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин.Цвет-корочки-золотистый,наразрезе-светло-оранжевый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для пудинга из творога с морковью,без постороннего.Вкус-характерный для творога с морковью,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,81	14,19	16,30	254,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога с морковью150 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**
Манка	12|12	12|12	12|12	12|12
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5
Сахар	12|12	12|12	12|12	12|12
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Творог	90.31| 88.5	90.31| 88.5	90.31| 88.5	90.31| 88.5
Яйцо	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь варят до размягчения и протирают в горячем состоянии.В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковь,манную крупу,желтки яиц,сахар, соль,перемешивают и вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,слоем 2-3 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовый пкдинг через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин.Цвет-корочки-золотистый,наразрезе-светло-оранжевый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для пудинга из творога с морковью,без постороннего.Вкус-характерный для творога с морковью,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,82	14,19	16,29	254,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога с морковью120 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**
Манка	9.6|9.6	9.6|9.6	9.6|9.6	9.6|9.6
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	40|30	40|30	40|30	40|30
Морковь(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Сахар	9.6|9.6	9.6|9.6	9.6|9.6	9.6|9.6
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Творог	72.24| 70.8	72.24| 70.8	72.24| 70.8	72.24| 70.8
Яйцо	0.24|0.24	0.24|0.24	0.24|0.24	0.24|0.24

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Очищенную морковь варят до размягчения и протирают в горячем состоянии.В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковь,манную крупу,желтки яиц,сахар, соль,перемешивают и вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,слоем 2-3 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовый пкдинг через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин.Цвет-корочки-золотистый,наразрезе-светло-оранжевый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для пудинга из творога с морковью,без постороннего.Вкус-характерный для творога с морковью,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,83	13,52	16,29	248,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/5/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога с морковью80 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**
Манка	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4
Масло растительное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Морковь(с 01.08 по 31.12)	25|20	25|20	25|20	25|20
Сахар	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Творог	48.16| 47.2	48.16| 47.2	48.16| 47.2	48.16| 47.2
Яйцо	0.16|0.16	0.16|0.16	0.16|0.16	0.16|0.16

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Очищенную морковь варят до размягчения и протирают в горячем состоянии.В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковь,манную крупу,желтки яиц,сахар, соль,перемешивают и вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,слоем 2-3 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовый пкдинг через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин.Цвет-корочки-золотистый,наразрезе-светло-оранжевый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для пудинга из творога с морковью,без постороннего.Вкус-характерный для творога с морковью,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,81	14,20	16,29	254,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/5/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога с морковью140 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**
Манка	11.2|11.2	11.2|11.2	11.2|11.2	11.2|11.2
Масло растительное	2.8|2.8	2.8|2.8	2.8|2.8	2.8|2.8
Масло сливочное	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35
Морковь(с 01.08 по 31.12)	43.75| 35	43.75| 35	43.75| 35	43.75| 35
Сахар	11.2|11.2	11.2|11.2	11.2|11.2	11.2|11.2
Соль	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Творог	84.29| 82.6	84.29| 82.6	84.29| 82.6	84.29| 82.6
Яйцо	0.28|0.28	0.28|0.28	0.28|0.28	0.28|0.28

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Очищенную морковь варят до размягчения и протирают в горячем состоянии.В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковь,манную крупу,желтки яиц,сахар, соль,перемешивают и вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,слоем 2-3 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовый пкдинг через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин.Цвет-корочки-золотистый,наразрезе-светло-оранжевый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для пудинга из творога с морковью,без постороннего.Вкус-характерный для творога с морковью,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,81	14,18	16,29	254,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/5/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога с морковью 70 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**
Манка	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6
Масло растительное	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88
Масло сливочное	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1
Морковь(с 01.01 по 31.07)	23.33| 17.5	23.33| 17.5	23.33| 17.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	21.88| 17.5	21.88| 17.5	21.88| 17.5
Сахар	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Творог	42.14| 41.3	42.14| 41.3	42.14| 41.3
Яйцо	0.14|0.14	0.14|0.14	0.14|0.14

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Очищенную морковь варят до размягчения и протирают в горячем состоянии.В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковь,манную крупу,желтки яиц,сахар, соль,перемешивают и вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,слоем 2-3 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовый пкдинг через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин.Цвет-корочки-золотистый,наразрезе-светло-оранжевый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для пудинга из творога с морковью,без постороннего.Вкус-характерный для творога с морковью,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,81	13,53	16,31	248,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/5/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога с морковью 90 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**
Манка	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Масло растительное	1.13|1.13	1.13|1.13	1.13|1.13	1.13|1.13
Масло сливочное	2.7|2.7	2.7|2.7	2.7|2.7	2.7|2.7
Морковь(с 01.01 по 31.07)	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	28.13| 22.5	28.13| 22.5	28.13| 22.5	28.13| 22.5
Сахар	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Творог	54.18| 53.1	54.18| 53.1	54.18| 53.1	54.18| 53.1
Яйцо	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Очищенную морковь варят до размягчения и протирают в горячем состоянии.В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковь,манную крупу,желтки яиц,сахар, соль,перемешивают и вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,слоем 2-3 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовый пкдинг через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин.Цвет-корочки-золотистый,наразрезе-светло-оранжевый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для пудинга из творога с морковью,без постороннего.Вкус-характерный для творога с морковью,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,81	13,52	16,29	248,23

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/5/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога с морковью 50 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**
Манка	4|4	4|4	4|4
Масло растительное	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63
Масло сливочное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16.67| 12.5	16.67| 12.5	16.67| 12.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15.63| 12.5	15.63| 12.5	15.63| 12.5
Сахар	4|4	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Творог	30.1|29.5	30.1|29.5	30.1|29.5
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Очищенную морковь варят до размягчения и протирают в горячем состоянии.В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковь,манную крупу,желтки яиц,сахар, соль,перемешивают и вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,слоем 2-3 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовый пкдинг через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин.Цвет-корочки-золотистый,наразрезе-светло-оранжевый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для пудинга из творога с морковью,без постороннего.Вкус-характерный для творога с морковью,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,82	13,54	16,30	248,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/5/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из творога с морковью 80 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**
Манка	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Масло растительное	1.13|1.13	1.13|1.13	1.13|1.13
Масло сливочное	2.7|2.7	2.7|2.7	2.7|2.7
Морковь(с 01.01 по 31.07)	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	28.13| 22.5	28.13| 22.5	28.13| 22.5
Сахар	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Творог	54.18| 53.1	54.18| 53.1	54.18| 53.1
Яйцо	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Очищенную морковь варят до размягчения и протирают в горячем состоянии.В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковь,манную крупу,желтки яиц,сахар, соль,перемешивают и вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,слоем 2-3 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовый пкдинг через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин.Цвет-корочки-золотистый,наразрезе-светло-оранжевый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для пудинга из творога с морковью,без постороннего.Вкус-характерный для творога с морковью,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,04	15,21	18,33	279,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы или рулет из говядины 80 гр.**

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	27.38| 23	27.38| 23	27.38| 23	27.38| 23	27.38| 23	27.38| 23
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	46.88| 45	46.88| 45	46.88| 45	46.88| 45	46.88| 45	46.88| 45
Хлеб пшеничный	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Нарезанную на куски говядину (котлетное мясо) измельчают на мясорубке, соединяют с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и повтроно измельчают на мясорубке, добавляют соль, молоко и перемешивают.Для фарша: очищенный репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением сливочного масла; яйца, обработанные в соответствии с санитарными правилами, варят, очищают и мелко рубят (натирают на терке), затем продукты фарша соединяют. При формировании зраз котлетную массу разделывают в виде лепешки в 1см., на средину кладут фарш (пассерованный лук, рубленные яйца), края лепешек соединяют, изделие панируют в муке, придавая овально-приплюснутую форму, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30 мин. При массовом изготовлении из котлетной массы и фарша формуют рулет: на пищевую полиэтиленовую пленку раскладывают котлетную массу слоем в 1-2 см., на средину по всей длине кладут фарш (пасерованный лук, рубленые яйца). Затем края полиэтиленовой пленки соединя.т так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет выкладывают на смазанный растительным маслом противень швом вниз. Поерхность рулета прокалывют в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30мин. Готовый рулет после охлаждения 3-5 мин охлаждают на порции.Внешний вид-форма зраз-овально-приплюснутая, порций рулета- круглая.Цвет- котлетной массы- серый или светло-коричневый, на разрезе- характерный для продуктов фарша.Консистенция- рыхлая, сочная. Запах-свойственный для изделий из котлетной массы и продуктов фарша, без постороннего. Вкус-характерный дли изделий из котлетной массы и продуктов фарша.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,70	14,10	11,80	246,71

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы или рулет из говядины 70 гр.**

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	23.96|20.13	23.96|20.13	23.96|20.13	23.96|20.13	23.96|20.13	23.96|20.13
Масло растительное	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Масло сливочное	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63
Молоко	11.38|11.38	11.38|11.38	11.38|11.38	11.38|11.38	11.38|11.38	11.38|11.38
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Мясо	41.02|39.38	41.02|39.38	41.02|39.38	41.02|39.38	41.02|39.38	41.02|39.38
Хлеб пшеничный	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88
Яйцо	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938	0.10938|0.10938

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Нарезанную на куски говядину (котлетное мясо) измельчают на мясорубке, соединяют с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и повтроно измельчают на мясорубке, добавляют соль, молоко и перемешивают.Для фарша: очищенный репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением сливочного масла; яйца, обработанные в соответствии с санитарными правилами, варят, очищают и мелко рубят (натирают на терке), затем продукты фарша соединяют. При формировании зраз котлетную массу разделывают в виде лепешки в 1см., на средину кладут фарш (пассерованный лук, рубленные яйца), края лепешек соединяют, изделие панируют в муке, придавая овально-приплюснутую форму, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30 мин. При массовом изготовлении из котлетной массы и фарша формуют рулет: на пищевую полиэтиленовую пленку раскладывают котлетную массу слоем в 1-2 см., на средину по всей длине кладут фарш (пасерованный лук, рубленые яйца). Затем края полиэтиленовой пленки соединя.т так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет выкладывают на смазанный растительным маслом противень швом вниз. Поерхность рулета прокалывют в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30мин. Готовый рулет после охлаждения 3-5 мин охлаждают на порции.Внешний вид-форма зраз-овально-приплюснутая, порций рулета- круглая.Цвет- котлетной массы- серый или светло-коричневый, на разрезе- характерный для продуктов фарша.Консистенция- рыхлая, сочная. Запах-свойственный для изделий из котлетной массы и продуктов фарша, без постороннего. Вкус-характерный дли изделий из котлетной массы и продуктов фарша.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,70	14,07	11,81	246,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы или рулет из говядины 60 гр.**

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	20.54|17.25	20.54|17.25	20.54|17.25	20.54|17.25	20.54|17.25	20.54|17.25
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25
Молоко	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	35.16|33.75	35.16|33.75	35.16|33.75	35.16|33.75	35.16|33.75	35.16|33.75
Хлеб пшеничный	6.75|6.75	6.75|6.75	6.75|6.75	6.75|6.75	6.75|6.75	6.75|6.75
Яйцо	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Нарезанную на куски говядину (котлетное мясо) измельчают на мясорубке, соединяют с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и повтроно измельчают на мясорубке, добавляют соль, молоко и перемешивают.Для фарша: очищенный репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением сливочного масла; яйца, обработанные в соответствии с санитарными правилами, варят, очищают и мелко рубят (натирают на терке), затем продукты фарша соединяют. При формировании зраз котлетную массу разделывают в виде лепешки в 1см., на средину кладут фарш (пассерованный лук, рубленные яйца), края лепешек соединяют, изделие панируют в муке, придавая овально-приплюснутую форму, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30 мин. При массовом изготовлении из котлетной массы и фарша формуют рулет: на пищевую полиэтиленовую пленку раскладывают котлетную массу слоем в 1-2 см., на средину по всей длине кладут фарш (пасерованный лук, рубленые яйца). Затем края полиэтиленовой пленки соединя.т так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет выкладывают на смазанный растительным маслом противень швом вниз. Поерхность рулета прокалывют в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30мин. Готовый рулет после охлаждения 3-5 мин охлаждают на порции.Внешний вид-форма зраз-овально-приплюснутая, порций рулета- круглая.Цвет- котлетной массы- серый или светло-коричневый, на разрезе- характерный для продуктов фарша.Консистенция- рыхлая, сочная. Запах-свойственный для изделий из котлетной массы и продуктов фарша, без постороннего. Вкус-характерный дли изделий из котлетной массы и продуктов фарша.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,72	14,05	11,82	246,71

Утверждаю

Технологическая карта № 7.18/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы или рулет из говядины 150 гр.**

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	51.35|43.13	51.35|43.13	51.35|43.13	51.35|43.13	51.35|43.13	51.35|43.13
Масло растительное	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Масло сливочное	5.63|5.63	5.63|5.63	5.63|5.63	5.63|5.63	5.63|5.63	5.63|5.63
Молоко	24.38|24.38	24.38|24.38	24.38|24.38	24.38|24.38	24.38|24.38	24.38|24.38
Мука	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Мясо	87.9|84.38	87.9|84.38	87.9|84.38	87.9|84.38	87.9|84.38	87.9|84.38
Хлеб пшеничный	16.88|16.88	16.88|16.88	16.88|16.88	16.88|16.88	16.88|16.88	16.88|16.88
Яйцо	0.23438|0.23438	0.23438|0.23438	0.23438|0.23438	0.23438|0.23438	0.23438|0.23438	0.23438|0.23438

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Нарезанную на куски говядину (котлетное мясо) измельчают на мясорубке, соединяют с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и повтроно измельчают на мясорубке, добавляют соль, молоко и перемешивают.Для фарша: очищенный репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют с добавлением сливочного масла; яйца, обработанные в соответствии с санитарными правилами, варят, очищают и мелко рубят (натирают на терке), затем продукты фарша соединяют. При формировании зраз котлетную массу разделывают в виде лепешки в 1см., на средину кладут фарш (пассерованный лук, рубленные яйца), края лепешек соединяют, изделие панируют в муке, придавая овально-приплюснутую форму, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30 мин. При массовом изготовлении из котлетной массы и фарша формуют рулет: на пищевую полиэтиленовую пленку раскладывают котлетную массу слоем в 1-2 см., на средину по всей длине кладут фарш (пасерованный лук, рубленые яйца). Затем края полиэтиленовой пленки соединя.т так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет выкладывают на смазанный растительным маслом противень швом вниз. Поерхность рулета прокалывют в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 25-30мин. Готовый рулет после охлаждения 3-5 мин охлаждают на порции.Внешний вид-форма зраз-овально-приплюснутая, порций рулета- круглая.Цвет- котлетной массы- серый или светло-коричневый, на разрезе- характерный для продуктов фарша.Консистенция- рыхлая, сочная. Запах-свойственный для изделий из котлетной массы и продуктов фарша, без постороннего. Вкус-характерный дли изделий из котлетной массы и продуктов фарша.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,71	14,09	11,80	246,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.180

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей**

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**
Вода	15|15	25|25	25|25	25|25	25|25
Зеленый горошек	24 |15.36	40 |25.6	40 |25.6	40 |25.6	40 |25.6
Капуста	15|12	25|20	25|20	25|20	25|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32
Лук	5 |4.2	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56
Масло растительное	0.6|0.6	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Петрушка зелень	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Сметана	3|3	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**60**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой, проваривают 5 - 10 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,15	3,42	9,89	82,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.180-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей.**

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**
Вода	24|24	30|30	30|30	30|30	30|30
Зеленый горошек	31.25| 20	39.06| 25	39.06| 25	39.06| 25	39.06| 25
Капуста	30|24	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Картофель(с 01.01 по 28.02)	58.46| 38	72.31| 47	72.31| 47	72.31| 47	72.31| 47
Картофель(с 01.03 по 31.08)	63.33| 38	78.33| 47	78.33| 47	78.33| 47	78.33| 47
Картофель(с 01.09 по 31.10)	50.67| 38	62.67| 47	62.67| 47	62.67| 47	62.67| 47
Картофель(с 01.11 по 31.12)	54.29| 38	67.14| 47	67.14| 47	67.14| 47	67.14| 47
Лук	6.67| 5.6	8.33| 7	8.33| 7	8.33| 7	8.33| 7
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	15|12	15|12	15|12	15|12
Мука	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой, проваривают 5 - 10 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,87	2,68	9,95	75,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.180-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей .**

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**
Вода	22|22	26|26	26|26	26|26	26|26
Зеленый горошек	28.64|18.33	34.38| 22	34.38| 22	34.38| 22	34.38| 22
Капуста	27.5| 22	32.5| 26	32.5| 26	32.5| 26	32.5| 26
Картофель(с 01.01 по 28.02)	53.85| 35	63.08| 41	63.08| 41	63.08| 41	63.08| 41
Картофель(с 01.03 по 31.08)	58.33| 35	68.33| 41	68.33| 41	68.33| 41	68.33| 41
Картофель(с 01.09 по 31.10)	46.67| 35	54.67| 41	54.67| 41	54.67| 41	54.67| 41
Картофель(с 01.11 по 31.12)	50|35	58.57| 41	58.57| 41	58.57| 41	58.57| 41
Лук	8.33| 7	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	13.87| 10.4	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	13 |10.4	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**110**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой, проваривают 5 - 10 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,87	1,96	10,12	68,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.180-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей**

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	24|24	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Зеленый горошек	31.25| 20	39.06| 25	39.06| 25	39.06| 25	39.06| 25	39.06| 25
Капуста	33|33	41.25|41.25	41.25|41.25	41.25|41.25	41.25|41.25	41.25|41.25
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5
Лук	6.67| 5.6	8.33| 7	8.33| 7	8.33| 7	8.33| 7	8.33| 7
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
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	16|12	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12
Мука	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сметана	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой, проваривают 5 - 10 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,85	2,66	9,27	71,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.180-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей .**

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**
Вода	30|30	40|40	40|40	40|40	40|40
Зеленый горошек	39.06| 25	52.08|33.33	52.08|33.33	52.08|33.33	52.08|33.33
Капуста	41.25|41.25	55|55	55|55	55|55	55|55
Картофель(с 01.01 по 28.02)	57.69| 37.5	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	62.5|37.5	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	50 |37.5	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	53.57| 37.5	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	8.33| 7	11.11| 9.33	11.11| 9.33	11.11| 9.33	11.11| 9.33
Масло растительное	1.25|1.25	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Масло сливочное	1.25|1.25	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16.67| 12.5	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15.63| 12.5	20|16	20|16	20|16	20|16
Мука	2.5|2.5	4|4	4|4	4|4	4|4
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Сметана	2.5|2.5	4|4	4|4	4|4	4|4
Укроп зелень	1.25|1.25	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой, проваривают 5 - 10 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,88	2,68	9,37	71,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.180-4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей 130 гр**

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**
Вода	26|26	26|26	26|26	26|26	26|26
Зеленый горошек	33.86|21.67	33.84|21.66	33.84|21.66	33.84|21.66	33.84|21.66
Капуста	35.75|35.75	35.75|35.75	35.75|35.75	35.75|35.75	35.75|35.75
Картофель(с 01.01 по 28.02)	50 |32.5	50 |32.5	50 |32.5	50 |32.5	50 |32.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	54.17| 32.5	54.17| 32.5	54.17| 32.5	54.17| 32.5	54.17| 32.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	43.33| 32.5	43.33| 32.5	43.33| 32.5	43.33| 32.5	43.33| 32.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	46.43| 32.5	46.43| 32.5	46.43| 32.5	46.43| 32.5	46.43| 32.5
Лук	7.23|6.07	7.21|6.06	7.21|6.06	7.21|6.06	7.21|6.06
Масло растительное	1.08|1.08	1.74|1.74	1.74|1.74	1.74|1.74	1.74|1.74
Масло сливочное	1.08|1.08	1.74|1.74	1.74|1.74	1.74|1.74	1.74|1.74
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.44|10.83	13.87| 10.4	13.87| 10.4	13.87| 10.4	13.87| 10.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.54|10.83	13 |10.4	13 |10.4	13 |10.4	13 |10.4
Мука	2.17|2.17	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Петрушка зелень	1.08|1.08	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Сметана	2.17|2.17	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Укроп зелень	1.08|1.08	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой, проваривают 5 - 10 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,88	2,67	9,36	72,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.180-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей 180 гр**

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**
Вода	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Зеленый горошек	46.88| 30	46.88| 30	46.88| 30	46.88| 30	46.88| 30
Капуста	49.5|49.5	49.5|49.5	49.5|49.5	49.5|49.5	49.5|49.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	75|45	75|45	75|45	75|45
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45
Лук	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	1.5|1.5	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	19.2|14.4	19.2|14.4	19.2|14.4	19.2|14.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	18 |14.4	18 |14.4	18 |14.4	18 |14.4
Мука	3|3	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Петрушка зелень	1.5|1.5	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Сметана	3|3	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Укроп зелень	1.5|1.5	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой, проваривают 5 - 10 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,85	1,81	9,19	62,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.181

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожок с капустой**

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**
Дрожжи	0.33|0.33	0.5|0.5	0.5|0.5
Капуста	23.33|18.66	35|28	35|28
Масло растительное	1.33|1.33	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3
Молоко	16.67|16.67	25|25	25|25
Мука	29|29	43|43	43|43
Сахар	2|2	3|3	3|3
Яйцо	0.16|0.16	0.24|0.24	0.24|0.24

Выход блюда:	**60**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 64 гр на выход 90 гр пирожка и на кусочки массой 43 гр на выход 60 гр пирожка. Затем кусочки формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут капустный фарш (свежую очищенную капусту мелко шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с растопленным маслом и припускают до готовности в собственном соку. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль. Солить капусту при тепловой обработке нельзя, т.к. при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша и повышает потери в массе) по 38 г на пирожок выходом 90 гр и по 25 гр фарша на пирожок выходом 60 гр, защипывают края, придавая пирожку форму "лодочки".
Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С 8-10 минут. Потери при тепловой обработке 15 %.

Органолептические показатели:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекание фарша. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом продукта фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям. Не допускается запах паренной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,56	6,83	36,90	259,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.181-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожок с капустой .**

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**
Дрожжи	0.3|0.3	0.5|0.5	0.5|0.5
Капуста	28|28	42|42	42|42
Масло растительное	1.33|1.33	2|2	2|2
Масло сливочное	3.33|3.33	5|5	5|5
Молоко	8 |7.6	11 |10.45	11 |10.45
Мука	29|29	43|43	43|43
Сахар	2|2	3|3	3|3
Яйцо	0.11333|0.11333	0.17|0.17	0.17|0.17

Выход блюда:	**60**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 64 гр на выход 90 гр пирожка и на кусочки массой 43 гр на выход 60 гр пирожка. Затем кусочки формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут капустный фарш (свежую очищенную капусту мелко шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с растопленным маслом и припускают до готовности в собственном соку. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль. Солить капусту при тепловой обработке нельзя, т.к. при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша и повышает потери в массе) по 38 г на пирожок выходом 90 гр и по 25 гр фарша на пирожок выходом 60 гр, защипывают края, придавая пирожку форму "лодочки". Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С 8-10 минут. Потери при тепловой обработке 15 %.

Органолептические показатели:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекание фарша. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом продукта фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям. Не допускается запах паренной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,03	7,70	37,19	265,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.181-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожок с капустой .**

Состав	Ясли	Дети
	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**
Дрожжи	1|1	1|1
Капуста	19 |15.2	23 |18.4
Лук	3|3	6|6
Масло растительное	3|3	4|4
Масло сливочное	3|3	4|4
Молоко	11|11	16|16
Мука	25|25	30|30
Сахар	2|2	3|3
Соль	0.5|0.5	1|1
Яйцо	0.166|0.166	0.25|0.25

Выход блюда:	**60**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 64 гр на выход 90 гр пирожка и на кусочки массой 43 гр на выход 60 гр пирожка. Затем кусочки формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут капустный фарш (свежую очищенную капусту мелко шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с растопленным маслом и припускают до готовности в собственном соку. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль. Солить капусту при тепловой обработке нельзя, т.к. при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша и повышает потери в массе) по 38 г на пирожок выходом 90 гр и по 25 гр фарша на пирожок выходом 60 гр, защипывают края, придавая пирожку форму "лодочки".
Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С 8-10 минут. Потери при тепловой обработке 15 %.

Органолептические показатели:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекание фарша. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом продукта фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям. Не допускается запах паренной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,85	10,36	30,89	266,32

Утверждаю

Технологическая карта № 7.182

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай на молоке**

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**
Молоко	150 |142.5	200|190	200|190
Сахар	8|8	10.67|10.67	10.67|10.67
Чай	0.2|0.2	0.27|0.27	0.27|0.27

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить небольшим количеством кипята и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до температуры 40-45 С.

Органолептические показатели:

Готовый напиток разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите. Напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,50	2,68	8,91	75,32

Утверждаю

Технологическая карта № 7.183

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Банан 120 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**
Бананы	120| 84	120| 84	120| 84	120| 84

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.183-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Банан 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**
Бананы	100| 70	100| 70	100| 70	100| 70

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.183-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Банан 70 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**
Бананы	70|49	70|49	70|49	70|49

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,06	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.183-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Банан 90 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**
Бананы	90 | 63	90 | 63	90 | 63	90 | 63

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,06	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.184

Сборник ТК для питания детей

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

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб пшеничный	20|20	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Выход блюда:	**20**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,92	50,12	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.185

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Повидло**

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**
Повидло	15.75|15.12	21 |20.16	21 |20.16	21 |20.16
Выход блюда:	**15**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Повидло раздают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	66,55	252,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.186

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из гречи и пшена молочная ("Дружба 1") с 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Греча	8|8	11|11	11|11	11|11
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Пшено	8|8	11|11	11|11	11|11
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную гречневую 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 поностью 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
2,48	3,54	11,21	92,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.186/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша вязкая из гречи и пшена молочная ("Дружба 1") с 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Греча	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Пшено	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную гречневую 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 поностью 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
2,91	2,83	13,83	97,69

Утверждаю

Технологическая карта № 7.187

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Груша 120 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**
Груши	120|108	120|108	120|108	120|108

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Грушу промыть и раздать порционно

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.187/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Груша 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**
Груши	100| 90	100| 90	100| 90	100| 90

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Грушу промыть и раздать порционно

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.187/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Груша 50 гр (Ясли)**

Состав	**Ясли** **5 д 10,5 ч** **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Груши	50 | 45

Выход блюда:	**50**

Технология приготовления:

Грушу промыть и раздать порционно

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.189

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 25/4/4-ясли**

Состав	**Ясли** **5 д 10,5 ч** **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Батон	25|25
Масло сливочное	4|4
Сыр	4.3|3.96

Выход блюда:	**33**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,03	15,48	40,48	310,94

Утверждаю

Технологическая карта № 7.189-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 25/4/6-ясли**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Батон	25|25
Масло сливочное	4|4
Сыр	6 |5.52

Выход блюда:	**35**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,69	15,80	38,17	308,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.189-10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон 10 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	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**10**	**10**	**10**	**10**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,70	3,00	53,30	235,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.189-11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон 55 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	55 | 55	55 | 55	55 | 55	55 | 55

Выход блюда:	**55**	**55**	**55**	**55**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,71	3,00	53,31	235,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.189-12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон 60 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	60 | 60	60 | 60	60 | 60	60 | 60

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,70	3,00	53,30	235,00

Утверждаю

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 разрезают 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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.189-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон 20 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	20|20	20|20	20|20	20|20

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,70	3,00	53,30	235,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.189-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон 30 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	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30
Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,70	3,00	53,30	235,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.189-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон 40 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	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,70	3,00	53,30	235,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.189-6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон 45 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	45 | 45	45 | 45	45 | 45	45 | 45

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,71	3,00	53,31	235,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.189-7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон 50 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	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,70	3,00	53,30	235,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.189-8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон 25 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

Выход блюда:	**25**	**25**	**25**	**25**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,72	3,00	53,32	235,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.189-9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон 35 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	35 | 35	35 | 35	35 | 35	35 | 35

Выход блюда:	**35**	**35**	**35**	**35**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,71	3,00	53,31	235,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морской капусты и моркови с яйцом и растительным маслом 60 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**
Капуста морская	30|24	30|24	30|24	30|24
Масло растительное	6|6	6|6	6|6	6|6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	34.67| 26	34.67| 26	34.67| 26	34.67| 26
Морковь(с 01.08 по 31.12)	32.5| 26	32.5| 26	32.5| 26	32.5| 26
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку), морковь моют,очищают, нарезают соломкой или натирают на терке, затем припускают с добавлением воды (20% к маасе), охлаждают.Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают .Припущенную морковь соединяют с морской капустой,добавляют масло растительное и перемешивают.Яйца укладывают горкой.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -моркови-оранжевый,морской капусты-темно-зеленый,яйца-свойственный белку и желтку. Консистенция -моркови-мягкая,морской капусты и яйца-упругая.хрустящая .Запах-свойственный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,25	15,18	6,92	169,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морской капусты и моркови с яйцом и растительным маслом 50 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**
Капуста морская	25|20	25|20	25|20
Масло растительное	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	28.89|21.67	28.89|21.67	28.89|21.67
Морковь(с 01.08 по 31.12)	27.09|21.67	27.09|21.67	27.09|21.67
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку), морковь моют,очищают, нарезают соломкой или натирают на терке, затем припускают с добавлением воды (20% к маасе), охлаждают.Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают .Припущенную морковь соединяют с морской капустой,добавляют масло растительное и перемешивают.Яйца укладывают горкой.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -моркови-оранжевый,морской капусты-темно-зеленый,яйца-свойственный белку и желтку. Консистенция -моркови-мягкая,морской капусты и яйца-упругая.хрустящая .Запах-свойственный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,24	15,20	6,92	169,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морской капусты и моркови с яйцом и растительным маслом 40 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**
Капуста морская	20|16	20|16	20|16
Масло растительное	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	23.12|17.34	23.12|17.34	23.12|17.34
Морковь(с 01.08 по 31.12)	21.68|17.34	21.68|17.34	21.68|17.34
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку), морковь моют,очищают, нарезают соломкой или натирают на терке, затем припускают с добавлением воды (20% к маасе), охлаждают.Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают .Припущенную морковь соединяют с морской капустой,добавляют масло растительное и перемешивают.Яйца укладывают горкой.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -моркови-оранжевый,морской капусты-темно-зеленый,яйца-свойственный белку и желтку. Консистенция -моркови-мягкая,морской капусты и яйца-упругая.хрустящая .Запах-свойственный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,25	15,20	6,90	169,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морской капусты и моркови с яйцом и растительным маслом 30 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**
Капуста морская	15|12	15|12	15|12
Масло растительное	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	17.35|13.01	17.35|13.01	17.35|13.01
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16.26|13.01	16.26|13.01	16.26|13.01
Яйцо	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку), морковь моют,очищают, нарезают соломкой или натирают на терке, затем припускают с добавлением воды (20% к маасе), охлаждают.Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают .Припущенную морковь соединяют с морской капустой,добавляют масло растительное и перемешивают.Яйца укладывают горкой.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -моркови-оранжевый,морской капусты-темно-зеленый,яйца-свойственный белку и желтку. Консистенция -моркови-мягкая,морской капусты и яйца-упругая.хрустящая .Запах-свойственный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для продуктов, входящих в рецептуру, с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,23	15,20	6,90	169,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш из свежей капусты с яйцом 20гр.**

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**
Капуста	24.8|24.8	24.8|24.8	24.8|24.8
Масло сливочное	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Яйцо	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту шинкуют соломкой или мелко рубят. Припускают в жарочном шкафу слоем не более 3см с маслом сливочным до готовности. В готовую капусту добовляют соль, вкрутую сваренные рубленные яйца и перемешивают. Если капуста горчит, ее предварительно бланшируют в кипящей воде 3-5 мин, откидывают на дуршлаг, затем припускают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-мелкорубленная капуста с вкраплениями яйца. Цвет-беловато желтый или светло-кремовый. Консистенция-мягкая,сочная. Запах-свойственный припущенной капусте, без постороннего. Вкус-характерный припущенной капусты с яйцом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,35	6,20	7,75	101,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш из свежей капусты с яйцом 40гр.**

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**
Капуста	49.6|49.6	49.6|49.6	49.6|49.6
Масло сливочное	2.8|2.8	2.8|2.8	2.8|2.8
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту шинкуют соломкой или мелко рубят. Припускают в жарочном шкафу слоем не более 3см с маслом сливочным до готовности. В готовую капусту добовляют соль, вкрутую сваренные рубленные яйца и перемешивают. Если капуста горчит, ее предварительно бланшируют в кипящей воде 3-5 мин, откидывают на дуршлаг, затем припускают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-мелкорубленная капуста с вкраплениями яйца. Цвет-беловато желтый или светло-кремовый. Консистенция-мягкая,сочная. Запах-свойственный припущенной капусте, без постороннего. Вкус-характерный припущенной капусты с яйцом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,33	6,20	7,80	101,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с рыбой 0,200**

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	140|140	140|140	140|140	140|140	140|140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	123.08| 80	123.08| 80	123.08| 80	123.08| 80	123.08| 80
Картофель(с 01.03 по 31.08)	133.33| 80	133.33| 80	133.33| 80	133.33| 80	133.33| 80
Картофель(с 01.09 по 31.10)	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80
Картофель(с 01.11 по 31.12)	114.29| 80	114.29| 80	114.29| 80	114.29| 80	114.29| 80
Лук	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Минтай	74|37	74|37	74|37	74|37	74|37
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают,разделывают на филе без костей и нарезают на кусочки.Из пищевых рыбных отходов варят бульон,процеживают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофельдоводят до кипения,добавляют припущенные овощи и кусочки сырой рыбы, соль и варят при слабом кипении до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - бульон прозрачный,на поверхности жидкой части - блески жира,овощи и рыба сохранили форму нарезки.Цвет бульона - светло-желтый,овощей и рыбы - характерный для их вида.Консистенция - овощей и рыбы-мягкая,соотношение плотной и жидкой части в норме.Запах - свойственный рыбы и овощей,без постороннего. Вкус -характерныйдля рыбного бульона и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,62	2,05	7,31	72,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с рыбой 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	175|175	175|175	175|175	175|175	175|175
Картофель(с 01.01 по 28.02)	153.85| 100	153.85| 100	153.85| 100	153.85| 100	153.85| 100
Картофель(с 01.03 по 31.08)	166.67| 100	166.67| 100	166.67| 100	166.67| 100	166.67| 100
Картофель(с 01.09 по 31.10)	133.33| 100	133.33| 100	133.33| 100	133.33| 100	133.33| 100
Картофель(с 01.11 по 31.12)	142.86| 100	142.86| 100	142.86| 100	142.86| 100	142.86| 100
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Минтай	92.5|46.25	92.5|46.25	92.5|46.25	92.5|46.25	92.5|46.25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
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:

Рыбу обрабатывают,разделывают на филе без костей и нарезают на кусочки.Из пищевых рыбных отходов варят бульон,процеживают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофельдоводят до кипения,добавляют припущенные овощи и кусочки сырой рыбы, соль и варят при слабом кипении до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - бульон прозрачный,на поверхности жидкой части - блески жира,овощи и рыба сохранили форму нарезки.Цвет бульона - светло-желтый,овощей и рыбы - характерный для их вида.Консистенция - овощей и рыбы-мягкая,соотношение плотной и жидкой части в норме.Запах - свойственный рыбы и овощей,без постороннего. Вкус -характерныйдля рыбного бульона и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,62	2,05	7,31	72,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с рыбой 0,180**

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	126|126	126|126	126|126	126|126	126|126
Картофель(с 01.01 по 28.02)	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72
Картофель(с 01.03 по 31.08)	120| 72	120| 72	120| 72	120| 72	120| 72
Картофель(с 01.09 по 31.10)	96|72	96|72	96|72	96|72	96|72
Картофель(с 01.11 по 31.12)	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72
Лук	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Минтай	66.6|33.3	66.6|33.3	66.6|33.3	66.6|33.3	66.6|33.3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают,разделывают на филе без костей и нарезают на кусочки.Из пищевых рыбных отходов варят бульон,процеживают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофельдоводят до кипения,добавляют припущенные овощи и кусочки сырой рыбы, соль и варят при слабом кипении до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - бульон прозрачный,на поверхности жидкой части - блески жира,овощи и рыба сохранили форму нарезки.Цвет бульона - светло-желтый,овощей и рыбы - характерный для их вида.Консистенция - овощей и рыбы-мягкая,соотношение плотной и жидкой части в норме.Запах - свойственный рыбы и овощей,без постороннего. Вкус -характерныйдля рыбного бульона и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,62	2,04	7,31	72,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с рыбой 0,15**

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	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Минтай	55.5|27.75	55.5|27.75	55.5|27.75	55.5|27.75	55.5|27.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают,разделывают на филе без костей и нарезают на кусочки.Из пищевых рыбных отходов варят бульон,процеживают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофельдоводят до кипения,добавляют припущенные овощи и кусочки сырой рыбы, соль и варят при слабом кипении до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - бульон прозрачный,на поверхности жидкой части - блески жира,овощи и рыба сохранили форму нарезки.Цвет бульона - светло-желтый,овощей и рыбы - характерный для их вида.Консистенция - овощей и рыбы-мягкая,соотношение плотной и жидкой части в норме.Запах - свойственный рыбы и овощей,без постороннего. Вкус -характерныйдля рыбного бульона и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,62	2,05	7,31	72,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей с соусом молочным 150г**

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**
Капуста	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Морковь(с 01.01 по 31.07)	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35
Морковь(с 01.08 по 31.12)	43.75| 35	43.75| 35	43.75| 35	43.75| 35	43.75| 35
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячим молоком ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протирают .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.Консистенция овощей мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей с соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,07	3,95	11,48	93,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей с соусом молочным 180г**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Морковь(с 01.01 по 31.07)	56|42	56|42	56|42	56|42	56|42	56|42
Морковь(с 01.08 по 31.12)	52.5| 42	52.5| 42	52.5| 42	52.5| 42	52.5| 42	52.5| 42
Мука	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячим молоком ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протирают .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.Консистенция овощей мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей с соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,08	3,94	11,48	93,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей с соусом молочным 130г**

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**
Капуста	26|26	26|26	26|26	26|26	26|26
Картофель(с 01.01 по 28.02)	66.66|43.33	66.66|43.33	66.66|43.33	66.66|43.33	66.66|43.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	72.22|43.33	72.22|43.33	72.22|43.33	72.22|43.33	72.22|43.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	57.77|43.33	57.77|43.33	57.77|43.33	57.77|43.33	57.77|43.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	61.9|43.33	61.9|43.33	61.9|43.33	61.9|43.33	61.9|43.33
Лук	10.32| 8.67	10.32| 8.67	10.32| 8.67	10.32| 8.67	10.32| 8.67
Масло растительное	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Масло сливочное	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Молоко	26|26	26|26	26|26	26|26	26|26
Морковь(с 01.01 по 31.07)	40.44|30.33	40.44|30.33	40.44|30.33	40.44|30.33	40.44|30.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	37.91|30.33	37.91|30.33	37.91|30.33	37.91|30.33	37.91|30.33
Мука	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Соль	1.04|1.04	1.04|1.04	1.04|1.04	1.04|1.04	1.04|1.04

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячим молоком ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протирают .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.Консистенция овощей мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей с соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,06	3,95	11,48	93,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей с соусом молочным 100г**

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**
Капуста	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	51.28|33.33	51.28|33.33	51.28|33.33	51.28|33.33	51.28|33.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	55.55|33.33	55.55|33.33	55.55|33.33	55.55|33.33	55.55|33.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	44.44|33.33	44.44|33.33	44.44|33.33	44.44|33.33	44.44|33.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	47.61|33.33	47.61|33.33	47.61|33.33	47.61|33.33	47.61|33.33
Лук	7.94|6.67	7.94|6.67	7.94|6.67	7.94|6.67	7.94|6.67
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Морковь(с 01.01 по 31.07)	31.11|23.33	31.11|23.33	31.11|23.33	31.11|23.33	31.11|23.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	29.16|23.33	29.16|23.33	29.16|23.33	29.16|23.33	29.16|23.33
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячим молоком ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протирают .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.Консистенция овощей мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей с соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,09	3,95	11,48	93,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/3/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей с соусом молочным**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	39|39	50|50	50|50	50|50
Картофель(с 01.01 по 28.02)	91.54| 59.5	104.46| 67.9	104.46| 67.9	104.46| 67.9
Картофель(с 01.03 по 31.08)	99.17| 59.5	113.17| 67.9	113.17| 67.9	113.17| 67.9
Картофель(с 01.09 по 31.10)	79.33| 59.5	90.53| 67.9	90.53| 67.9	90.53| 67.9
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85 |59.5	97 |67.9	97 |67.9	97 |67.9
Лук	12 |10.08	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4
Молоко	20|20	25|25	25|25	25|25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	20|16	20|16	20|16
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1
Томатная паста	2|2	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячим молоком ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протирают .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.Консистенция овощей мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей с соусом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,50	4,39	14,17	111,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) с маслом сливочным 200г**

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	70|70	70|70	70|70	70|70
Кукурузная крупа	15|15	15|15	15|15	15|15
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	102|102	102|102	102|102	102|102
Пшеничная крупа	15|15	15|15	15|15	15|15
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -серовато-желтый. Консистенция-круп-мягкая, каши -густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный каше из смеси круп, без постороннего. Вкус-характерный каше из смеси круп,в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,75	3,19	14,32	105,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) с маслом сливочным 180г**

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	63|63	63|63	63|63	63|63
Кукурузная крупа	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	91.8|91.8	91.8|91.8	91.8|91.8	91.8|91.8
Пшеничная крупа	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Сахар	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -серовато-желтый. Консистенция-круп-мягкая, каши -густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный каше из смеси круп, без постороннего. Вкус-характерный каше из смеси круп,в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,75	3,18	14,32	105,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) с маслом сливочным 150г**

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	52.5|52.5	52.5|52.5	52.5|52.5	52.5|52.5
Кукурузная крупа	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	76.5|76.5	76.5|76.5	76.5|76.5	76.5|76.5
Пшеничная крупа	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25
Сахар	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -серовато-желтый. Консистенция-круп-мягкая, каши -густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный каше из смеси круп, без постороннего. Вкус-характерный каше из смеси круп,в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,75	3,19	14,31	105,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) с маслом сливочным 120г**

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	42|42	42|42	42|42	42|42
Кукурузная крупа	9|9	9|9	9|9	9|9
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	61.2|61.2	61.2|61.2	61.2|61.2	61.2|61.2
Пшеничная крупа	9|9	9|9	9|9	9|9
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -серовато-желтый. Консистенция-круп-мягкая, каши -густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный каше из смеси круп, без постороннего. Вкус-характерный каше из смеси круп,в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,74	3,18	14,32	105,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/4/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша молочная ассорти (пшенично-кукурузная) с маслом сливочным**

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	61|61	71|71	71|71	71|71
Кукурузная крупа	13|13	15|15	15|15	15|15
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4
Молоко	80|80	100|100	100|100	100|100
Пшеничная крупа	13|13	15|15	15|15	15|15
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают.Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -серовато-желтый. Консистенция-круп-мягкая, каши -густая,на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный каше из смеси круп, без постороннего. Вкус-характерный каше из смеси круп,в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,72	3,16	13,82	102,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле творожное 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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	14|14	14|14	14|14	14|14
Мука	7|7	7|7	7|7	7|7
Сахар	7|7	7|7	7|7	7|7
Сметана	9.5|9.5	9.5|9.5	9.5|9.5	9.5|9.5
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1
Творог	73.47| 72	73.47| 72	73.47| 72	73.47| 72
Яйцо	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Творог протирают,смешивают со сметаной,добавляют яичные желтки,растертые с сахаром,муку,молоко,соль и перемешивают.Яичные белки охлаждают,взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу,осторожно перемешивая,затем выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 2-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С в течение 25-30 мин.Готовое суфле через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин.Цвет-корочки-золотистый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для суфлеа из творога со сметаной и продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога со сметаной и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,01	18,49	13,63	300,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле творожное 150 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	21|21	21|21	21|21
Мука	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5
Сахар	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5
Сметана	14.25|14.25	14.25|14.25	14.25|14.25
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Творог	110.2| 108	110.2| 108	110.2| 108
Яйцо	0.375|0.375	0.375|0.375	0.375|0.375

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Творог протирают,смешивают со сметаной,добавляют яичные желтки,растертые с сахаром,муку,молоко,соль и перемешивают.Яичные белки охлаждают,взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу,осторожно перемешивая,затем выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 2-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С в течение 25-30 мин.Готовое суфле через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин.Цвет-корочки-золотистый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для суфлеа из творога со сметаной и продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога со сметаной и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,01	18,51	13,62	300,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле творожное 120 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	16.8|16.8	16.8|16.8	16.8|16.8
Мука	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Сахар	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Сметана	11.4|11.4	11.4|11.4	11.4|11.4
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Творог	88.16| 86.4	88.16| 86.4	88.16| 86.4
Яйцо	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Творог протирают,смешивают со сметаной,добавляют яичные желтки,растертые с сахаром,муку,молоко,соль и перемешивают.Яичные белки охлаждают,взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу,осторожно перемешивая,затем выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 2-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С в течение 25-30 мин.Готовое суфле через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин.Цвет-корочки-золотистый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для суфлеа из творога со сметаной и продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога со сметаной и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,01	18,51	13,63	300,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/5/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле творожное 80гр**

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**
Масло растительное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	11.2|11.2	11.2|11.2	11.2|11.2
Мука	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6
Сахар	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6
Сметана	7.6|7.6	7.6|7.6	7.6|7.6
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Творог	58.78| 57.6	58.78| 57.6	58.78| 57.6
Яйцо	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Творог протирают,смешивают со сметаной,добавляют яичные желтки,растертые с сахаром,муку,молоко,соль и перемешивают.Яичные белки охлаждают,взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу,осторожно перемешивая,затем выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 2-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С в течение 25-30 мин.Готовое суфле через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин.Цвет-корочки-золотистый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для суфлеа из творога со сметаной и продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога со сметаной и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,00	18,50	13,63	300,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/5/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле творожное в фруктовом соусе.**

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**
Масло растительное	3|3	3|3	4|4
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4
Молоко	26.5|26.5	33.37|33.37	33.37|33.37
Мука	8|8	10|10	10|10
Сахар	3|3	4|4	4|4
Сметана	6|6	8|8	8|8
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1
Творог	92 |90.16	116 |113.68	116 |113.68
Яйцо	0.33|0.33	0.5|0.5	0.333|0.333

Выход блюда:	**135**	**170**	**170**

Технология приготовления:

Творог протирают,смешивают со сметаной,добавляют яичные желтки,растертые с сахаром,муку,молоко,соль и перемешивают.Яичные белки охлаждают,взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу,осторожно перемешивая,затем выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 2-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С в течение 25-30 мин.Готовое суфле через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин.Цвет-корочки-золотистый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для суфлеа из творога со сметаной и продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога со сметаной и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,45	16,49	8,67	256,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле творожное 120 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	16.8|16.8	16.8|16.8	16.8|16.8
Мука	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Сахар	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Сметана	11.4|11.4	11.4|11.4	11.4|11.4
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Творог	88.16| 86.4	88.16| 86.4	88.16| 86.4
Яйцо	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Творог протирают,смешивают со сметаной,добавляют яичные желтки,растертые с сахаром,муку,молоко,соль и перемешивают.Яичные белки охлаждают,взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу,осторожно перемешивая,затем выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 2-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С в течение 25-30 мин.Готовое суфле через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин.Цвет-корочки-золотистый.Консистенция-однородная,пышная,нежная.Запах-свойственный для суфлеа из творога со сметаной и продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога со сметаной и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,01	18,51	13,63	300,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы картофельные с мясом говядины 200 гр.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	278.46| 181	278.46| 181	278.46| 181	278.46| 181	278.46| 181	278.46| 181
Картофель(с 01.03 по 31.08)	301.67| 181	301.67| 181	301.67| 181	301.67| 181	301.67| 181	301.67| 181
Картофель(с 01.09 по 31.10)	241.33| 181	241.33| 181	241.33| 181	241.33| 181	241.33| 181	241.33| 181
Картофель(с 01.11 по 31.12)	258.57| 181	258.57| 181	258.57| 181	258.57| 181	258.57| 181	258.57| 181
Лук	16.67| 14	16.67| 14	16.67| 14	16.67| 14	16.67| 14	16.67| 14
Масло растительное	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5
Мука	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Мясо	65.63| 63	65.63| 63	65.63| 63	65.63| 63	65.63| 63	65.63| 63
Соль	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии, охлаждают до 50-60С и добавляют смесь яйца, массу перемешивают. Говядину (котлетное мясо) измельчают через мясорубку и обжаривают. Очищенный лук, нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла, затем соединяют с обжаренным мясным фаршем. Из картофельной массф формуют лепешки, на середину которой кладут фарш, соединяют края и формуют изделие овально-продолговатой формы, панируют в муке, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-210С до образования золотистой корочки 10-15 мин.внешний вид- поверхность без трещин и разрывов.Цвет-корочки-золотистый, на резерве картофельной массы-кремовый,фарша-серый или светло-коричневый.Консистенция-картофельной массы-однородная, мягкая, фарша-мягкая, нежная. Запах-свойственный запеченому картофелю и мясу говядины, без постороннего.Вкус-характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,14	7,45	19,41	191,66

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы картофельные с мясом говядины 180 гр.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	250.62| 162.9	250.62| 162.9	250.62| 162.9	250.62| 162.9	250.62| 162.9	250.62| 162.9
Картофель(с 01.03 по 31.08)	271.5|162.9	271.5|162.9	271.5|162.9	271.5|162.9	271.5|162.9	271.5|162.9
Картофель(с 01.09 по 31.10)	217.2|162.9	217.2|162.9	217.2|162.9	217.2|162.9	217.2|162.9	217.2|162.9
Картофель(с 01.11 по 31.12)	232.71| 162.9	232.71| 162.9	232.71| 162.9	232.71| 162.9	232.71| 162.9	232.71| 162.9
Лук	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6
Масло растительное	4.95|4.95	4.95|4.95	4.95|4.95	4.95|4.95	4.95|4.95	4.95|4.95
Мука	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8
Мясо	59.06| 56.7	59.06| 56.7	59.06| 56.7	59.06| 56.7	59.06| 56.7	59.06| 56.7
Соль	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Яйцо	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии, охлаждают до 50-60С и добавляют смесь яйца, массу перемешивают. Говядину (котлетное мясо) измельчают через мясорубку и обжаривают. Очищенный лук, нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла, затем соединяют с обжаренным мясным фаршем. Из картофельной массф формуют лепешки, на середину которой кладут фарш, соединяют края и формуют изделие овально-продолговатой формы, панируют в муке, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-210С до образования золотистой корочки 10-15 мин.внешний вид- поверхность без трещин и разрывов.Цвет-корочки-золотистый, на резерве картофельной массы-кремовый,фарша-серый или светло-коричневый.Консистенция-картофельной массы-однородная, мягкая, фарша-мягкая, нежная. Запах-свойственный запеченому картофелю и мясу говядины, без постороннего.Вкус-характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,14	7,43	19,41	191,66

Утверждаю

Технологическая карта № 7.19/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зразы картофельные с мясом говядины 150 гр.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	208.85|135.75	208.85|135.75	208.85|135.75	208.85|135.75	208.85|135.75	208.85|135.75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	226.25|135.75	226.25|135.75	226.25|135.75	226.25|135.75	226.25|135.75	226.25|135.75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	181 |135.75	181 |135.75	181 |135.75	181 |135.75	181 |135.75	181 |135.75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	193.93|135.75	193.93|135.75	193.93|135.75	193.93|135.75	193.93|135.75	193.93|135.75
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
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
Мука	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Мясо	49.22|47.25	49.22|47.25	49.22|47.25	49.22|47.25	49.22|47.25	49.22|47.25
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Яйцо	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии, охлаждают до 50-60С и добавляют смесь яйца, массу перемешивают. Говядину (котлетное мясо) измельчают через мясорубку и обжаривают. Очищенный лук, нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (10% к массе) и масла, затем соединяют с обжаренным мясным фаршем. Из картофельной массф формуют лепешки, на середину которой кладут фарш, соединяют края и формуют изделие овально-продолговатой формы, панируют в муке, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-210С до образования золотистой корочки 10-15 мин.внешний вид- поверхность без трещин и разрывов.Цвет-корочки-золотистый, на резерве картофельной массы-кремовый,фарша-серый или светло-коричневый.Консистенция-картофельной массы-однородная, мягкая, фарша-мягкая, нежная. Запах-свойственный запеченому картофелю и мясу говядины, без постороннего.Вкус-характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,14	7,44	19,41	191,69

Утверждаю

Технологическая карта № 7.190

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из куры.**

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**
Бульон	38|38	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Кура	92.01| 30.3	122.99| 40.5	122.99| 40.5	122.99| 40.5	122.99| 40.5	122.99| 40.5
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Мука	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Куру сварить до полуготовности. Мясо отделить от костей и кожи, нарезать на мелкие кусочки. Лук спассеровать на растительном масле до золотистого цвета. Муку пассеруют, постепенно разводят охлажденным до 55 С бульоном, проваривают 7 - 10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо куры, добавляют пассерованный лук и тушат 15 минут.
Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Органолептические показатели. Внешниу
вид: мясо нарезано кубиками 20 - 30 г, тушеное с луком. Цвет: светло-желтый.
Консистенция мяса - мягкая, сочная. соуса - однородная. Вкус и запах:
умеренно - соленый, с ароматом тушеной курицы с жареным луком.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,05	9,88	2,91	151,44

Утверждаю

Технологическая карта № 7.190-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из мяса куры**

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
Бульон	50.67|50.67	62.5|62.5	62.5|62.5	62.5|62.5	62.5|62.5	62.5|62.5
Кура	122.68| 40.4	153.75| 50.63	153.75| 50.63	153.75| 50.63	153.75| 50.63	153.75| 50.63
Лук	10.67| 8.96	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	1.33|1.33	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88
Мука	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Куру сварить до полуготовности. Мясо отделить от костей и кожи, нарезать на мелкие кусочки. Лук спассеровать на растительном масле до золотистого цвета. Муку пассеруют, постепенно разводят охлажденным до 55 С бульоном, проваривают 7 - 10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо куры, добавляют пассерованный лук и тушат 15 минут.
Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Органолептические показатели. Внешниу
вид: мясо нарезано кубиками 20 - 30 г, тушеное с луком. Цвет: светло-желтый.
Консистенция мяса - мягкая, сочная. соуса - однородная. Вкус и запах:
умеренно - соленый, с ароматом тушеной курицы с жареным луком.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,05	9,88	2,90	151,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.190-1с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из мяса куры 100г**

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
Бульон	63.33|63.33	62.5|62.5	62.5|62.5	62.5|62.5	62.5|62.5	62.5|62.5
Кура	153.33| 50.49	153.75| 50.63	153.75| 50.63	153.75| 50.63	153.75| 50.63	153.75| 50.63
Лук	13.33| 11.2	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	1.67|1.67	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Куру сварить до полуготовности. Мясо отделить от костей и кожи, нарезать на мелкие кусочки. Лук спассеровать на растительном масле до золотистого цвета. Муку пассеруют, постепенно разводят охлажденным до 55 С бульоном, проваривают 7 - 10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо куры, добавляют пассерованный лук и тушат 15 минут.
Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Органолептические показатели. Внешниу
вид: мясо нарезано кубиками 20 - 30 г, тушеное с луком. Цвет: светло-желтый.
Консистенция мяса - мягкая, сочная. соуса - однородная. Вкус и запах:
умеренно - соленый, с ароматом тушеной курицы с жареным луком.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,04	9,68	2,97	149,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.190-1с/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из мяса куры**

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**
Бульон	50.67|50.67	62.5|62.5	62.5|62.5	62.5|62.5	62.5|62.5	62.5|62.5
Кура	122.68| 40.4	153.75| 50.63	153.75| 50.63	153.75| 50.63	153.75| 50.63	153.75| 50.63
Лук	10.67| 8.96	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	1.33|1.33	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88
Мука	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Куру сварить до полуготовности. Мясо отделить от костей и кожи, нарезать на мелкие кусочки. Лук спассеровать на растительном масле до золотистого цвета. Муку пассеруют, постепенно разводят охлажденным до 55 С бульоном, проваривают 7 - 10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо куры, добавляют пассерованный лук и тушат 15 минут.
Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Органолептические показатели. Внешниу
вид: мясо нарезано кубиками 20 - 30 г, тушеное с луком. Цвет: светло-желтый.
Консистенция мяса - мягкая, сочная. соуса - однородная. Вкус и запах:
умеренно - соленый, с ароматом тушеной курицы с жареным луком.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,31	12,35	3,63	189,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.191

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из говядины паровые**

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	23 |19.32	31 |26.04	31 |26.04	31 |26.04	31 |26.04
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	15|15	20|20	20|20	20|20	20|20
Мясо	46 |44.16	62 |59.52	62 |59.52	62 |59.52	62 |59.52
Хлеб пшеничный	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляют предварительно замоченный пшеничный хлеб в молоке, пропускают второй раз через мясорубку. В приготовленный фарш с хлебом добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и пассерованный лук, перемешивают, и разделывают шарики по 2 - 3 штуки на порцию. Полуфабрикаты укладывают в сотейник, смазанный маслом, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20 - 25 минут.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.
Требования к качеству: Тефтели должны сохранить форму, поверхность без разрывов, ровная. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,55	14,34	7,01	236,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.192

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп с клецками с мясом**

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**
Бульон	113|113	150|150	150|150	150|150	150|150
Вода	9|9	12|12	12|12	12|12	12|12
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.38| 23	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.33| 23	50|30	50|30	50|30	50|30
Картофель(с 01.09 по 31.10)	30.67| 23	40|30	40|30	40|30	40|30
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32.86| 23	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30
Лук	7 |5.88	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56
Масло растительное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7
Мука	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Мясо	15 |13.65	20 |18.2	20 |18.2	20 |18.2	20 |18.2
Яйцо	0.041|0.041	0.055|0.055	0.055|0.055	0.055|0.055	0.055|0.055

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. Вареное мясо режут на кусочки, добавляют в суп. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки. Клецки: Мука пшеничная 8 гр, масло сливочное 1 гр, яйцо 1/18 шт (2,2 гр), вода 12 гр. Масса теста 22,5 гр. Клецки: В воду или бульон кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 минут, затем охлаждают, и нарезают кружочками массой 10 гр, закладывают в кипящую подсоленную воду (5 л на 1 кг), варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Бульон должен быть прозрачным. Овощисохраняют форму нарезки, мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,50	2,66	5,69	61,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.192-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп с клецками с мясом куры**

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**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	113|113	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150
Вода	9|9	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.38| 23	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.33| 23	50|30	50|30	50|30	50|30	50|30
Картофель(с 01.09 по 31.10)	30.67| 23	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32.86| 23	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30
Лук	7 |5.88	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56	8.1|6.8	9 |7.56
Масло растительное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7
Мука	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Филе птицы	15|15	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Яйцо	0.041|0.041	0.055|0.055	0.055|0.055	0.055|0.055	0.055|0.055	0.055|0.055

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. Вареное мясо куры режут на кусочки, добавляют в суп. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки. Клецки: Мука пшеничная 8 гр, масло сливочное 1 гр, яйцо 1/18 шт (2,2 гр), вода 12 гр. Масса теста 22,5 гр. Клецки: В воду или бульон кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 минут, затем охлаждают, и нарезают кружочками массой 10 гр, закладывают в кипящую подсоленную воду (5 л на 1 кг), варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Бульон должен быть прозрачным. Овощисохраняют форму нарезки, мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,91	1,60	5,69	52,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.192-1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп с клецками с мясом куры 250 гр**

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**
Бульон	113|113	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Вода	9|9	15|15	15|15	15|15	15|15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.38| 23	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.33| 23	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	30.67| 23	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32.86| 23	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5
Лук	7 |5.88	11.25| 9.45	11.25| 9.45	11.25| 9.45	11.25| 9.45
Масло растительное	0.8|0.8	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло сливочное	1.5|1.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	11.67| 8.75	11.67| 8.75	11.67| 8.75	11.67| 8.75
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	10.94| 8.75	10.94| 8.75	10.94| 8.75	10.94| 8.75
Мука	6|6	10|10	10|10	10|10	10|10
Филе птицы	15|15	25|25	25|25	25|25	25|25
Яйцо	0.041|0.041	0.06875|0.06875	0.06875|0.06875	0.06875|0.06875	0.06875|0.06875

Выход блюда:	**150**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. Вареное мясо куры режут на кусочки, добавляют в суп. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки. Клецки: Мука пшеничная 8 гр, масло сливочное 1 гр, яйцо 1/18 шт (2,2 гр), вода 12 гр. Масса теста 22,5 гр. Клецки: В воду или бульон кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 минут, затем охлаждают, и нарезают кружочками массой 10 гр, закладывают в кипящую подсоленную воду (5 л на 1 кг), варят 7 минут, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Бульон должен быть прозрачным. Овощисохраняют форму нарезки, мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,92	1,60	5,69	52,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.193

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из шиповника**

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	162|162	216|216	216|216	216|216	216|216	216|216	216|216
Крахмал	4.5|4.5	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Сахар	12|12	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Шиповник	9|9	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные плоды шиповника промыть холодной водой, измельчить, залить кипятком из расчета 8 гр на 11 мл воды. Кипятить 10 минут в нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой. Настаивать 3-4 часа в прохладном месте, а затем процедить. Ввести крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде, и вновь довести до кипения, охлаждают.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Вкус сладкий. Консистенция средней густоты, однородная, без комков заварившегося крахмала.

Температура подачи 14 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,17	0,01	10,82	45,59

Утверждаю

Технологическая карта № 7.194

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь,тушенная с курагой**

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**
Курага	9|9	15|15	15|15
Масло сливочное	1|1	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	66.67| 50	110.67| 83	110.67| 83
Морковь(с 01.08 по 31.12)	62.5| 50	103.75| 83	103.75| 83
Сахар	3|3	4|4	4|4

Выход блюда:	**60**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением сливочного масла до полуготовности. Затем кладут подготовленную мелко нарезанную курагу, которую предварительно перебирают, промывают, заливают небольшим количеством горячей воды и оставляют в ней до полного набухания. Тушат до готовности 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Уложена на тарелку горкой, форма нарезки сохранилась. Консистенция - мягкая. Цвет свойственный моркови и кураги. Вкус и аромат - сладковатый, свежеприготовленной моркови и кураги.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,75	1,28	20,60	94,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.195

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с зеленым горошком с мясом 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**
Бульон	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Зеленый горошек	23 |14.72	31 |19.84	31 |19.84	31 |19.84	31 |19.84
Картофель(с 01.01 по 28.02)	33.85| 22	45.12|29.33	45.12|29.33	45.12|29.33	45.12|29.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	36.67| 22	48.88|29.33	48.88|29.33	48.88|29.33	48.88|29.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	29.33| 22	39.11|29.33	39.11|29.33	39.11|29.33	39.11|29.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	31.43| 22	41.9|29.33	41.9|29.33	41.9|29.33	41.9|29.33
Лук	7 |5.88	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7
Мясо	18.75| 18	25|24	25|24	25|24	25|24
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

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают картофель, нарезанный брусочками, припущенные с маслом морковь и лук,варят 15 мин, добавляют зеленый горошек, соль.За 3 мин до готовности вводят сметану,зелень,доводят до кипения. Отварное мясо нарезают на кусочки и раскладывают по тарелкам при раздаче.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно-оранжевый, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый,с ароматом свежих овощей,зелени и мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,84	3,08	3,78	58,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.195-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с зеленым горошком 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	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Зеленый горошек	23 |14.72	31 |19.84	31 |19.84	31 |19.84	31 |19.84
Картофель(с 01.01 по 28.02)	36.35|23.63	48.46| 31.5	48.46| 31.5	48.46| 31.5	48.46| 31.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	39.38|23.63	52.5|31.5	52.5|31.5	52.5|31.5	52.5|31.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	31.51|23.63	42 |31.5	42 |31.5	42 |31.5	42 |31.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	33.76|23.63	45 |31.5	45 |31.5	45 |31.5	45 |31.5
Лук	7 |5.88	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают картофель, нарезанный брусочками, припущенные с маслом морковь и лук,варят 15 мин, добавляют зеленый горошек, соль.За 3 мин до готовности вводят сметану,зелень,доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно-оранжевый, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый,с ароматом свежих овощей,зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,76	1,40	3,96	33,69

Утверждаю

Технологическая карта № 7.195-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с зеленым горошком с мясом со сметаной (ясли)**

Состав	Ясли
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Бульон	105|105
Зеленый горошек	23 |14.72
Картофель(с 01.01 по 28.02)	33.85| 22
Картофель(с 01.03 по 31.08)	36.67| 22
Картофель(с 01.09 по 31.10)	29.33| 22
Картофель(с 01.11 по 31.12)	31.43| 22
Лук	7 |5.88
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5
Мясо	14 |13.44
Петрушка зелень	0.75|0.75
Сметана	5|5

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают картофель, нарезанный брусочками, припущенные с маслом морковь и лук,варят 15 мин, добавляют зеленый горошек, соль.За 3 мин до готовности вводят сметану,зелень,доводят до кипения. Отварное мясо нарезают на кусочки и раскладывают по тарелкам при раздаче.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно-оранжевый, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый,с ароматом свежих овощей,зелени и мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,33	2,80	3,79	54,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.195-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с зеленым горошком со сметаной 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	175|175	175|175	175|175	175|175
Зеленый горошек	38.75| 24.8	38.75| 24.8	38.75| 24.8	38.75| 24.8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	60.58|39.38	60.58|39.38	60.58|39.38	60.58|39.38
Картофель(с 01.03 по 31.08)	65.63|39.38	65.63|39.38	65.63|39.38	65.63|39.38
Картофель(с 01.09 по 31.10)	52.51|39.38	52.51|39.38	52.51|39.38	52.51|39.38
Картофель(с 01.11 по 31.12)	56.26|39.38	56.26|39.38	56.26|39.38	56.26|39.38
Лук	11.25| 9.45	11.25| 9.45	11.25| 9.45	11.25| 9.45
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	11.67| 8.75	11.67| 8.75	11.67| 8.75	11.67| 8.75
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10.94| 8.75	10.94| 8.75	10.94| 8.75	10.94| 8.75
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают картофель, нарезанный брусочками, припущенные с маслом морковь и лук,варят 15 мин, добавляют зеленый горошек, соль.За 3 мин до готовности вводят сметану,зелень,доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно-оранжевый, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый,с ароматом свежих овощей,зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,76	1,40	3,95	33,69

Утверждаю

Технологическая карта № 7.195-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с зеленым горошком со сметаной 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	105|105
Зеленый горошек	23.25|14.88
Картофель(с 01.01 по 28.02)	36.35|23.63
Картофель(с 01.03 по 31.08)	39.38|23.63
Картофель(с 01.09 по 31.10)	31.51|23.63
Картофель(с 01.11 по 31.12)	33.76|23.63
Лук	6.75|5.67
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	7 |5.25
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.56|5.25
Петрушка зелень	0.75|0.75
Сметана	3.75|3.75

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают картофель, нарезанный брусочками, припущенные с маслом морковь и лук,варят 15 мин, добавляют зеленый горошек, соль.За 3 мин до готовности вводят сметану,зелень,доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно-оранжевый, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый,с ароматом свежих овощей,зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,75	1,39	3,95	33,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.195/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с зеленым горошком с мясом со сметаной 250 гр**

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**
Бульон	140|140	175|175	175|175	175|175	175|175
Зеленый горошек	31 |19.84	38.75| 24.8	38.75| 24.8	38.75| 24.8	38.75| 24.8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	45.12|29.33	56.4|36.66	56.4|36.66	56.4|36.66	56.4|36.66
Картофель(с 01.03 по 31.08)	48.88|29.33	61.1|36.66	61.1|36.66	61.1|36.66	61.1|36.66
Картофель(с 01.09 по 31.10)	39.11|29.33	48.88|36.66	48.88|36.66	48.88|36.66	48.88|36.66
Картофель(с 01.11 по 31.12)	41.9|29.33	52.37|36.66	52.37|36.66	52.37|36.66	52.37|36.66
Лук	9 |7.56	11.25| 9.45	11.25| 9.45	11.25| 9.45	11.25| 9.45
Масло растительное	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.33| 7	11.67| 8.75	11.67| 8.75	11.67| 8.75	11.67| 8.75
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.75| 7	10.94| 8.75	10.94| 8.75	10.94| 8.75	10.94| 8.75
Мясо	25|24	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают картофель, нарезанный брусочками, припущенные с маслом морковь и лук,варят 15 мин, добавляют зеленый горошек, соль.За 3 мин до готовности вводят сметану,зелень,доводят до кипения. Отварное мясо нарезают на кусочки и раскладывают по тарелкам при раздаче.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно-оранжевый, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый,с ароматом свежих овощей,зелени и мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,88	3,34	3,82	62,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.195/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с зеленым горошком с мясом со сметаной 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Бульон	105|105
Зеленый горошек	23.25|14.88
Картофель(с 01.01 по 28.02)	33.85| 22
Картофель(с 01.03 по 31.08)	36.67| 22
Картофель(с 01.09 по 31.10)	29.33| 22
Картофель(с 01.11 по 31.12)	31.43| 22
Лук	6.75|5.67
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	7 |5.25
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.56|5.25
Мясо	18.75| 18
Петрушка зелень	0.75|0.75
Сметана	6|6

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают картофель, нарезанный брусочками, припущенные с маслом морковь и лук,варят 15 мин, добавляют зеленый горошек, соль.За 3 мин до готовности вводят сметану,зелень,доводят до кипения. Отварное мясо нарезают на кусочки и раскладывают по тарелкам при раздаче.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно-оранжевый, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый,с ароматом свежих овощей,зелени и мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,87	3,35	3,81	62,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.196

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свеклы и моркови**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	1|1	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	22.67| 17	22.67| 17	22.67| 17	22.67| 17	22.67| 17
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	21.25| 17	21.25| 17	21.25| 17	21.25| 17	21.25| 17
Свекла(с 01.01 по 31.07)	31.88| 22	53.62| 37	53.62| 37	53.62| 37	53.62| 37	53.62| 37
Свекла(с 01.08 по 31.12)	29.89| 22	50.27| 37	50.27| 37	50.27| 37	50.27| 37	50.27| 37

Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Свеклу варят в кожуре, охлаждают, очищают. Сырую морковь чистят, ошпаривают. Подготовленные овощи по отдельности натирают на терке или шинкуюттонкой соломкой. Свеклу заправляют растительным маслом отдельно от моркови (чтобы не окрашивала морковь) и соединяют с морковью, добавляют соль. Хорошо перемешивают. Температура подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Салат уложен горкой, нарезка сохранена, цвет моркови не закрашен свеклой. Овощи мягкие. Вкус и аромат соответствует используемым продуктам. Салат в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,46	2,72	10,82	69,61

Утверждаю

Технологическая карта № 7.197

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок**

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	158|158	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210
Сахар	12|12	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14
Яблоки	17 |14.96	22 |19.36	22 |19.36	22 |19.36	22 |19.36	22 |19.36	22 |19.36
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10 - 15 минут. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят при слабом кипении 6 - 8 минут. Быстро разваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет сиропа - прозрачный, желтоватый. Фрукты должны сохранять форму нарезки.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,04	0,04	7,40	30,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.199

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 90 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**
Капуста	83.75| 67	83.75| 67	83.75| 67	83.75| 67
Лук	14 |11.76	14 |11.76	14 |11.76	14 |11.76
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	15.56|11.67	14 |10.5	14 |10.5	14 |10.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	14.59|11.67	13.13| 10.5	13.13| 10.5	13.13| 10.5
Петрушка зелень	2|2	2|2	2|2	2|2
Томатная паста	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Укроп зелень	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Капусту нарезают, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. В отваренную капусту добавляют соль и тушат до готовности. Перед подачей посыпают зеленью.

Органолептические показатели:

Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,79	2,69	7,49	59,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Горошек зеленый с яйцом 50/20 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	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2
Яйцо	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Яйца промывают в соответствии с санитарными требованиями,варят вкрутую (с момента закипания 10 мин.) Консервированный горошек доводят до кипения в собственном соку, затем сок сливают. При отпуске зеленый горошек укладывают горкой, поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Яйцо, сваренное вкрутую, очищают, разрезают вдоль и половинку укладывают на зеленый горошек.При отпуске горошек можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г.) Внешний вид-зеленый горошек уложен горкой, на поверхности блески масла сливочного, сверху половинка, вкрутую сваренного , яйца.Цвет-горошка зеленого, яйца-свойственный белку и желтку.Консистенция-горошка мягкая, яйца- упругая. Запах-свойственный консервированному горошку и вареного яйца. Вкус-характерный для зеленого горошка и вареного яйца.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,53	5,10	4,44	94,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Горошек зеленый с яйцом 36/14 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	550 |357.5	550 |357.5	550 |357.5	550 |357.5
Масло сливочное	1.43|1.43	1.43|1.43	1.43|1.43	1.43|1.43
Яйцо	0.35714|0.35714	0.35714|0.35714	0.35714|0.35714	0.35714|0.35714

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Яйца промывают в соответствии с санитарными требованиями,варят вкрутую (с момента закипания 10 мин.) Консервированный горошек доводят до кипения в собственном соку, затем сок сливают. При отпуске зеленый горошек укладывают горкой, поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Яйцо, сваренное вкрутую, очищают, разрезают вдоль и половинку укладывают на зеленый горошек.При отпуске горошек можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г.) Внешний вид-зеленый горошек уложен горкой, на поверхности блески масла сливочного, сверху половинка, вкрутую сваренного , яйца.Цвет-горошка зеленого, яйца-свойственный белку и желтку.Консистенция-горошка мягкая, яйца- упругая. Запах-свойственный консервированному горошку и вареного яйца. Вкус-характерный для зеленого горошка и вареного яйца.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
24,28	6,24	42,52	352,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Горошек зеленый с яйцом 29/11 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	44 |28.6	44 |28.6	44 |28.6	44 |28.6
Масло сливочное	1.14|1.14	1.14|1.14	1.14|1.14	1.14|1.14
Яйцо	0.28571|0.28571	0.28571|0.28571	0.28571|0.28571	0.28571|0.28571

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Яйца промывают в соответствии с санитарными требованиями,варят вкрутую (с момента закипания 10 мин.) Консервированный горошек доводят до кипения в собственном соку, затем сок сливают. При отпуске зеленый горошек укладывают горкой, поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Яйцо, сваренное вкрутую, очищают, разрезают вдоль и половинку укладывают на зеленый горошек.При отпуске горошек можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г.) Внешний вид-зеленый горошек уложен горкой, на поверхности блески масла сливочного, сверху половинка, вкрутую сваренного , яйца.Цвет-горошка зеленого, яйца-свойственный белку и желтку.Консистенция-горошка мягкая, яйца- упругая. Запах-свойственный консервированному горошку и вареного яйца. Вкус-характерный для зеленого горошка и вареного яйца.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,53	5,10	4,45	94,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Горошек зеленый с яйцом 21/9 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	32.92| 21.4	32.92| 21.4	32.92| 21.4	32.92| 21.4
Масло сливочное	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Яйцо	0.21428|0.21428	0.21428|0.21428	0.21428|0.21428	0.21428|0.21428

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Яйца промывают в соответствии с санитарными требованиями,варят вкрутую (с момента закипания 10 мин.) Консервированный горошек доводят до кипения в собственном соку, затем сок сливают. При отпуске зеленый горошек укладывают горкой, поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Яйцо, сваренное вкрутую, очищают, разрезают вдоль и половинку укладывают на зеленый горошек. Внешний вид-зеленый горошек уложен горкой, на поверхности блески масла сливочного, сверху половинка, вкрутую сваренного , яйца.Цвет-горошка зеленого, яйца-свойственный белку и желтку.Консистенция-горошка мягкая, яйца- упругая. Запах-свойственный консервированному горошку и вареного яйца. Вкус-характерный для зеленого горошка и вареного яйца.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,50	5,10	4,47	94,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и изюма 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	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210
Изюм	5.1| 5	5.1| 5	5.1| 5	5.1| 5	5.1| 5	5.1| 5	5.1| 5
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Яблоки	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные фруктыперебирают по видам и тщательно промывают.Яблоки нарезают на части,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 8-10 мин.прислабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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-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
0,05	0,01	8,67	35,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и изюма 180 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	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189
Изюм	4.59| 4.5	4.59| 4.5	4.59| 4.5	4.59| 4.5	4.59| 4.5	4.59| 4.5	4.59| 4.5
Сахар	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Яблоки	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Сушеные фруктыперебирают по видам и тщательно промывают.Яблоки нарезают на части,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 8-10 мин.прислабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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-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
0,05	0,01	8,67	35,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и изюма 150 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	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5
Изюм	3.83|3.75	3.83|3.75	3.83|3.75	3.83|3.75	3.83|3.75	3.83|3.75	3.83|3.75
Сахар	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25
Яблоки	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Сушеные фруктыперебирают по видам и тщательно промывают.Яблоки нарезают на части,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 8-10 мин.прислабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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-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
0,05	0,01	8,67	35,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и изюма 100 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	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Изюм	2.55| 2.5	2.55| 2.5	2.55| 2.5	2.55| 2.5	2.55| 2.5	2.55| 2.5	2.55| 2.5
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Яблоки	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Сушеные фруктыперебирают по видам и тщательно промывают.Яблоки нарезают на части,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 8-10 мин.прислабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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-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
0,05	0,01	8,66	35,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный сладкий 50 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**
Вода	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят при слабом кипении 10-15 мин,затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соуса молочного,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного сладкий, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,40	5,06	14,86	124,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/11/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный сладкий 30 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**
Вода	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Масло сливочное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Молоко	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5
Мука	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят при слабом кипении 10-15 мин,затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соуса молочного,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного сладкий, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,40	5,03	14,87	124,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/11/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный сладкий 20 гр**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Масло сливочное	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Молоко	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Мука	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят при слабом кипении 10-15 мин,затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соуса молочного,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного сладкий, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,35	5,05	14,90	124,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка творожная 60 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**
Дрожжи	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Масло растительное	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8
Мука	36|36	36|36	36|36	36|36
Сахар	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Творог	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В емкость (дежу) загружают протертый творог,добавляют теплое молоко(50градусов),сахар,яйца,соль,разведенные дрожжи.В подготовленную смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку 2 раза.Из теста формируют шарики,укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы,авят для расстойки на 30-35 мин.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 200-220 градусов до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округло-плоская,с равномерной корочкой,тесто на разрезе пропеченное. Цвет поверхности светло-коричневый или золотистый,на разрезе - светло - кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,на разрезе- однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,98	15,20	47,77	413,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка творожная 80 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**
Дрожжи	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло растительное	8|8	8|8	8|8	8|8
Молоко	14.4|14.4	14.4|14.4	14.4|14.4	14.4|14.4
Мука	48|48	48|48	48|48	48|48
Сахар	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4
Соль	0.53|0.53	0.53|0.53	0.53|0.53	0.53|0.53
Творог	20.8|20.8	20.8|20.8	20.8|20.8	20.8|20.8
Яйцо	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В емкость (дежу) загружают протертый творог,добавляют теплое молоко(50градусов),сахар,яйца,соль,разведенные дрожжи.В подготовленную смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку 2 раза.Из теста формируют шарики,укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы,авят для расстойки на 30-35 мин.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 200-220 градусов до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округло-плоская,с равномерной корочкой,тесто на разрезе пропеченное. Цвет поверхности светло-коричневый или золотистый,на разрезе - светло - кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,на разрезе- однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,00	15,21	47,76	413,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка творожная 90 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**
Дрожжи	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Масло растительное	9|9	9|9	9|9	9|9
Молоко	16.2|16.2	16.2|16.2	16.2|16.2	16.2|16.2
Мука	54|54	54|54	54|54	54|54
Сахар	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Творог	23.4|23.4	23.4|23.4	23.4|23.4	23.4|23.4
Яйцо	0.225|0.225	0.225|0.225	0.225|0.225	0.225|0.225

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В емкость (дежу) загружают протертый творог,добавляют теплое молоко(50градусов),сахар,яйца,соль,разведенные дрожжи.В подготовленную смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку 2 раза.Из теста формируют шарики,укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы,авят для расстойки на 30-35 мин.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 200-220 градусов до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округло-плоская,с равномерной корочкой,тесто на разрезе пропеченное. Цвет поверхности светло-коричневый или золотистый,на разрезе - светло - кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,на разрезе- однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,00	15,23	47,78	413,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/13

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб с маслом и яйцом 30/5/10**

Состав	**Дети**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Сыр	10.08| 10
Хлеб пшеничный	30|30
Яйцо	0.03636|0.03636

Выход блюда:	**40**

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.На ломтик хлеба укладывают сливочное масло,нарезанное тонким кусочком раличной формы ,чтобы масло покрывало большую часть. Сверху укладывают 1/2 вкрутую сваренного яйца.

Органолептические показатели:

Внешний вид-ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см покрыт сливочным маслом,поверхность не заветрена;СВЕРХУ 1/2 ВКРУТУЮ СВАРЕННОГО ЯЙЦА..Цвет-свойственный хлебу,сливочного масла.Консистенция-хлеба мягкая,масла-мажущая,яйца-плотная.Запах-свойственный хлебу,без постороннего.Вкус-характерный используемому хлебу,маслу и яйцу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,68	7,80	37,60	266,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ со сметаной 200гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Капуста	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24	32|24	32|24	32|24	32|24	32|24
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24	30|24	30|24	30|24	30|24	30|24
Сметана	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

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло кремового цвета) и разводят водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блески жира и сметаны. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенным овощам, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,87	2,28	6,08	49,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ со сметаной 250гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	50|40	50|40	50|40	50|40	50|40	50|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лук	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Сахар	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30
Свекла(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
Соль	1.25|1.25	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**	**250**

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло кремового цвета) и разводят водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блески жира и сметаны. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенным овощам, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,87	2,28	6,07	49,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ со сметаной 180гр**

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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	144|144	144|144	144|144	144|144	144|144	144|144
Капуста	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	30|18	30|18	30|18	30|18	30|18	30|18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18
Лук	4.29| 3.6	4.29| 3.6	4.29| 3.6	4.29| 3.6	4.29| 3.6	4.29| 3.6
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Мука	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Сахар	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Свекла(с 01.01 по 31.07)	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6
Свекла(с 01.08 по 31.12)	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло кремового цвета) и разводят водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блески жира и сметаны. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенным овощам, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,87	2,27	6,07	49,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ со сметаной 150гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120
Капуста	30|24	30|24	30|24	30|24	30|24	30|24
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	25|15	25|15	25|15	25|15	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15
Лук	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Мука	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Сахар	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Свекла(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18
Сметана	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло кремового цвета) и разводят водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блески жира и сметаны. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенным овощам, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,87	2,28	6,07	49,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ со сметаной**

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	63.5|63.5	156.5|156.5	156.5|156.5	156.5|156.5
Капуста	40|32	50|40	50|40	50|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	53.85| 35	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	58.33| 35	70|42	70|42	70|42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	46.67| 35	56|42	56|42	56|42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	50|35	60|42	60|42	60|42
Лук	12 |10.08	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	25|20	25|20	25|20
Мука	2|2	3|3	3|3	3|3
Сахар	1|1	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	42.67| 32	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Свекла(с 01.08 по 31.12)	40|32	50|40	50|40	50|40
Сметана	6|6	8|8	8|8	8|8
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1
Томатная паста	3|3	4|4	4|4	4|4

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло кремового цвета) и разводят водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блески жира и сметаны. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенным овощам, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,58	1,73	10,76	65,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель в молоке 150 г.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108
Картофель(с 01.03 по 31.08)	180|108	180|108	180|108	180|108	180|108	180|108
Картофель(с 01.09 по 31.10)	144|108	144|108	144|108	144|108	144|108	144|108
Картофель(с 01.11 по 31.12)	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	43|43	43|43	43|43	43|43	43|43	43|43
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиком (1*1см),заливают горячей водой кипяченой и варят 10мин.,затем отвар сливают.Картофель заливают горячим кипяченым молоком ,добавляют соль и варят до готовности ,в конце добавляют масло сивочное и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-на поверхности блески жира,форма нарезки сохранена,кубики не разварены.Цвет-картофеля-беловато-желтый,молока-кремовый.Консистенция-мягкая,сочная.Запах свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,11	2,51	13,10	89,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель в молоке 180 г.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	199.38| 129.6	199.38| 129.6	199.38| 129.6	199.38| 129.6	199.38| 129.6	199.38| 129.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	216 |129.6	216 |129.6	216 |129.6	216 |129.6	216 |129.6	216 |129.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	172.8|129.6	172.8|129.6	172.8|129.6	172.8|129.6	172.8|129.6	172.8|129.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	185.14| 129.6	185.14| 129.6	185.14| 129.6	185.14| 129.6	185.14| 129.6	185.14| 129.6
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	51.6|51.6	51.6|51.6	51.6|51.6	51.6|51.6	51.6|51.6	51.6|51.6
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиком (1*1см),заливают горячей водой кипяченой и варят 10мин.,затем отвар сливают.Картофель заливают горячим кипяченым молоком ,добавляют соль и варят до готовности ,в конце добавляют масло сивочное и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-на поверхности блески жира,форма нарезки сохранена,кубики не разварены.Цвет-картофеля-беловато-желтый,молока-кремовый.Консистенция-мягкая,сочная.Запах свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,12	2,51	13,11	89,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель в молоке 130 г.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	144|93.6	144|93.6	144|93.6	144|93.6	144|93.6	144|93.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	156|93.6	156|93.6	156|93.6	156|93.6	156|93.6	156|93.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	124.8| 93.6	124.8| 93.6	124.8| 93.6	124.8| 93.6	124.8| 93.6	124.8| 93.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	133.71| 93.6	133.71| 93.6	133.71| 93.6	133.71| 93.6	133.71| 93.6	133.71| 93.6
Масло сливочное	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Молоко	37.3|37.3	37.3|37.3	37.3|37.3	37.3|37.3	37.3|37.3	37.3|37.3
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиком (1*1см),заливают горячей водой кипяченой и варят 10мин.,затем отвар сливают.Картофель заливают горячим кипяченым молоком ,добавляют соль и варят до готовности ,в конце добавляют масло сивочное и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-на поверхности блески жира,форма нарезки сохранена,кубики не разварены.Цвет-картофеля-беловато-желтый,молока-кремовый.Консистенция-мягкая,сочная.Запах свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,12	2,52	13,11	89,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель в молоке 100 г.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72
Картофель(с 01.03 по 31.08)	120| 72	120| 72	120| 72	120| 72	120| 72	120| 72
Картофель(с 01.09 по 31.10)	96|72	96|72	96|72	96|72	96|72	96|72
Картофель(с 01.11 по 31.12)	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	28.7|28.7	28.7|28.7	28.7|28.7	28.7|28.7	28.7|28.7	28.7|28.7
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиком (1*1см),заливают горячей водой кипяченой и варят 10мин.,затем отвар сливают.Картофель заливают горячим кипяченым молоком ,добавляют соль и варят до готовности ,в конце добавляют масло сивочное и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-на поверхности блески жира,форма нарезки сохранена,кубики не разварены.Цвет-картофеля-беловато-желтый,молока-кремовый.Консистенция-мягкая,сочная.Запах свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,12	2,51	13,10	89,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая молочная с маслом сливочным 200г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	90.4|90.4	90.4|90.4	90.4|90.4	90.4|90.4	90.4|90.4
Греча	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	80|80	80|80	80|80	80|80	80|80
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду и варят 10-15 мин, затем добавляют горячее кипяченное молоко, сахар, соль и варят до готовности при слабом нагреве под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Допускается замена молока на молоко сухое: 80 г молока на 8,8 г сухого молока (1000 г молока заменяется 110 г сухого молока).Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-мягкая, зерна хорошо набухшие, слегка разварены. Запах-свойственный гречневой молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный гречневой молочной каше с маслом сливочным, сладковатый, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,10	3,14	16,08	104,74

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая молочная с маслом сливочным 180г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	81.36|81.36	81.36|81.36	81.36|81.36	81.36|81.36	81.36|81.36
Греча	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	72|72	72|72	72|72	72|72	72|72
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду и варят 10-15 мин, затем добавляют горячее кипяченное молоко, сахар, соль и варят до готовности при слабом нагреве под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Допускается замена молока на молоко сухое: 80 г молока на 8,8 г сухого молока (1000 г молока заменяется 110 г сухого молока).Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-мягкая, зерна хорошо набухшие, слегка разварены. Запах-свойственный гречневой молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный гречневой молочной каше с маслом сливочным, сладковатый, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,09	3,14	16,08	104,74

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая молочная с маслом сливочным 150г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	67.8|67.8	67.8|67.8	67.8|67.8	67.8|67.8	67.8|67.8
Греча	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду и варят 10-15 мин, затем добавляют горячее кипяченное молоко, сахар, соль и варят до готовности при слабом нагреве под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Допускается замена молока на молоко сухое: 80 г молока на 8,8 г сухого молока (1000 г молока заменяется 110 г сухого молока).Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-мягкая, зерна хорошо набухшие, слегка разварены. Запах-свойственный гречневой молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный гречневой молочной каше с маслом сливочным, сладковатый, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,09	3,14	16,08	104,74

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая молочная с маслом сливочным 120г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	54.24|54.24	54.24|54.24	54.24|54.24	54.24|54.24	54.24|54.24
Греча	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	48|48	48|48	48|48	48|48	48|48
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду и варят 10-15 мин, затем добавляют горячее кипяченное молоко, сахар, соль и варят до готовности при слабом нагреве под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Допускается замена молока на молоко сухое: 80 г молока на 8,8 г сухого молока (1000 г молока заменяется 110 г сухого молока).Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-мягкая, зерна хорошо набухшие, слегка разварены. Запах-свойственный гречневой молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус- характерный гречневой молочной каше с маслом сливочным, сладковатый, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,09	3,14	16,08	104,74

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка рисовая с творогом 100**

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	58|58	58|58	58|58	58|58
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Рис	30|30	30|30	30|30	30|30
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Творог	25|25	25|25	25|25	25|25
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Рис промывают и варят в подсоленной воде кашу,затем охлаждают до 50-60 С,добавляют протертый творог,сырые яйца,сахар,растопленное масло сливочное и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают в емкость смазанную маслом растительным,и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин. или варят на пару 30-35 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита маслом сливочным.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе -серовато-белый или светло кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.апах-свойственный для рисовой каши творогом и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный для рисовой каши с творогом и маслом сливочным,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,03	10,55	22,48	225,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка рисовая с творогом 150**

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	87|87	87|87	87|87	87|87
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Рис	45|45	45|45	45|45	45|45
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Творог	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Яйцо	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рис промывают и варят в подсоленной воде кашу,затем охлаждают до 50-60 С,добавляют протертый творог,сырые яйца,сахар,растопленное масло сливочное и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают в емкость смазанную маслом растительным,и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин. или варят на пару 30-35 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита маслом сливочным.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе -серовато-белый или светло кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.апах-свойственный для рисовой каши творогом и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный для рисовой каши с творогом и маслом сливочным,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,03	10,55	22,47	225,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет 80 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**
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	22|22	22|22	22|22	22|22
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яйцо	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,75	13,83	1,74	189,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/6.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет запеченный или паровой - 80 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**
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	22|22	22|22	22|22	22|22
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яйцо	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выливают яично-молочную смесь и варят на пару или запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС 8-10 мин до полного загустения.Отпускают с растопленным сливочным маслом. При отпуске омлет поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца и молока, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца и молока, нежный, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,75	13,83	1,74	189,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/6/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет 70 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**
Масло сливочное	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25
Молоко	19.25|19.25	19.25|19.25	19.25|19.25	19.25|19.25
Соль	0.44|0.44	0.44|0.44	0.44|0.44	0.44|0.44
Яйцо	1.3125|1.3125	1.3125|1.3125	1.3125|1.3125	1.3125|1.3125

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,74	13,81	1,73	189,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/6/1.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет запеченный или паровой - 70 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
Масло сливочное	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25
Молоко	19.25|19.25	19.25|19.25	19.25|19.25	19.25|19.25
Соль	0.44|0.44	0.44|0.44	0.44|0.44	0.44|0.44
Яйцо	1.3125|1.3125	1.3125|1.3125	1.3125|1.3125	1.3125|1.3125

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выливают яично-молочную смесь и варят на пару или запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС 8-10 мин до полного загустения.Отпускают с растопленным сливочным маслом. При отпуске омлет поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца и молока, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца и молока, нежный, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,74	13,81	1,73	189,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/6/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет 60 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**
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	16.5|16.5	16.5|16.5	16.5|16.5	16.5|16.5
Соль	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38
Яйцо	1.125|1.125	1.125|1.125	1.125|1.125	1.125|1.125

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,73	13,82	1,73	189,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/6/2.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет запеченный или паровой - 60 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**
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	16.5|16.5	16.5|16.5	16.5|16.5	16.5|16.5
Соль	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38
Яйцо	1.125|1.125	1.125|1.125	1.125|1.125	1.125|1.125

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выливают яично-молочную смесь и варят на пару или запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС 8-10 мин до полного загустения.Отпускают с растопленным сливочным маслом. При отпуске омлет поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца и молока, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца и молока, нежный, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,73	13,82	1,73	189,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/6/3.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет запеченный или паровой - 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
Масло сливочное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Молоко	27.5|27.5	27.5|27.5	27.5|27.5	27.5|27.5
Соль	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63
Яйцо	1.875|1.875	1.875|1.875	1.875|1.875	1.875|1.875

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, куриные яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выливают яично-молочную смесь и варят на пару или запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС 8-10 мин до полного загустения.Отпускают с растопленным сливочным маслом. При отпуске омлет поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца и молока, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца и молока, нежный, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,74	13,81	1,74	189,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба отварная под маринадом 180 гр.**

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	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45
Лук	35.71| 30	35.71| 30	35.71| 30	35.71| 30	35.71| 30	35.71| 30
Масло растительное	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Минтай	200|100	200|100	200|100	200|100	200|100	200|100
Морковь(с 01.01 по 31.07)	116| 87	116| 87	116| 87	116| 87	116| 87	116| 87
Морковь(с 01.08 по 31.12)	108.75| 87	108.75| 87	108.75| 87	108.75| 87	108.75| 87	108.75| 87
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин. при слабом кипении, снимая пену. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, припускают с добавлением воды (30% к массе) и масла до полуготовности, добавляют сахар, соль и проваривают 5-7 мин. Отварную рыбу заливают горячим маринадом. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - куски сохранили форму, под маринадом. Цвет - маринада темно-оранжевый, рыбы-свойственный. Консистенция - рыбы- мягкая, не крошливая, маринада- мягкая,сочная. Запах - свойственный отварной рыбе и маринада, без постороннего. Вкус- характерный отварной рыбе и маринада.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,11	6,83	7,18	152,29

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба отварная под маринадом 150 гр.**

Состав	Ясли	Дети	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**
Вода	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Лук	29.76| 25	29.76| 25	29.76| 25	29.76| 25
Масло растительное	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8
Минтай	166.6| 83.3	166.6| 83.3	166.6| 83.3	166.6| 83.3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	96.67| 72.5	96.67| 72.5	96.67| 72.5	96.67| 72.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	90.63| 72.5	90.63| 72.5	90.63| 72.5	90.63| 72.5
Сахар	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Соль	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин. при слабом кипении, снимая пену. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, припускают с добавлением воды (30% к массе) и масла до полуготовности, добавляют сахар, соль и проваривают 5-7 мин. Отварную рыбу заливают горячим маринадом. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - куски сохранили форму, под маринадом. Цвет - маринада темно-оранжевый, рыбы-свойственный. Консистенция - рыбы- мягкая, не крошливая, маринада- мягкая,сочная. Запах - свойственный отварной рыбе и маринада, без постороннего. Вкус- характерный отварной рыбе и маринада.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,11	6,81	7,19	152,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба отварная под маринадом 120 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Лук	23.81| 20	23.81| 20	23.81| 20	23.81| 20	23.81| 20
Масло растительное	8.7|8.7	8.7|8.7	8.7|8.7	8.7|8.7	8.7|8.7
Минтай	133.4| 66.7	133.4| 66.7	133.4| 66.7	133.4| 66.7	133.4| 66.7
Морковь(с 01.01 по 31.07)	77.33| 58	77.33| 58	77.33| 58	77.33| 58	77.33| 58
Морковь(с 01.08 по 31.12)	72.5| 58	72.5| 58	72.5| 58	72.5| 58	72.5| 58
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость кожей вверх в один ряд, заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль, доводят до кипения и варят 15 мин. при слабом кипении, снимая пену. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, припускают с добавлением воды (30% к массе) и масла до полуготовности, добавляют сахар, соль и проваривают 5-7 мин. Отварную рыбу заливают горячим маринадом. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - куски сохранили форму, под маринадом. Цвет - маринада темно-оранжевый, рыбы-свойственный. Консистенция - рыбы- мягкая, не крошливая, маринада- мягкая,сочная. Запах - свойственный отварной рыбе и маринада, без постороннего. Вкус- характерный отварной рыбе и маринада.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,12	6,86	7,18	152,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины отварное в молочном соусе 50/50**

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**
Молоко	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
Мясо	83.01| 51	83.01| 51	83.01| 51	83.01| 51	83.01| 51	83.01| 51
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий и пленок, кладут в горячую воду (1,5л на 1 кг мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 5-10 мин добавляют соль и варят до готовности. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 2 куска на порцию, нарезанное мясо заливают молочным соусом, доводят до кипения. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски мяса нарезаны поперек волокон, политы сосусом. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса-светло-кремовый. Консистенция-мяса-мягкая,сочная. соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный вареному мясу и молочному соусу, без постороннего. Вкус-характерный вареному мясу и молочному соусу.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,74	8,65	5,33	156,73

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины отварное в молочном соусе 80 гр**

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
Молоко	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий и пленок, кладут в горячую воду (1,5л на 1 кг мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 5-10 мин добавляют соль и варят до готовности. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 2 куска на порцию, нарезанное мясо заливают молочным соусом, доводят до кипения. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски мяса нарезаны поперек волокон, политы сосусом. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса-светло-кремовый. Консистенция-мяса-мягкая,сочная. соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный вареному мясу и молочному соусу, без постороннего. Вкус-характерный вареному мясу и молочному соусу.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
15,80	12,74	5,33	219,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины отварное в молочном соусе 70 гр**

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
Молоко	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Мясо	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий и пленок, кладут в горячую воду (1,5л на 1 кг мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 5-10 мин добавляют соль и варят до готовности. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 2 куска на порцию, нарезанное мясо заливают молочным соусом, доводят до кипения. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски мяса нарезаны поперек волокон, политы сосусом. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса-светло-кремовый. Консистенция-мяса-мягкая,сочная. соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный вареному мясу и молочному соусу, без постороннего. Вкус-характерный вареному мясу и молочному соусу.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
15,80	12,73	5,33	219,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины отварное в молочном соусе 60 гр**

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
Молоко	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий и пленок, кладут в горячую воду (1,5л на 1 кг мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 5-10 мин добавляют соль и варят до готовности. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 2 куска на порцию, нарезанное мясо заливают молочным соусом, доводят до кипения. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., затем добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски мяса нарезаны поперек волокон, политы сосусом. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса-светло-кремовый. Консистенция-мяса-мягкая,сочная. соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный вареному мясу и молочному соусу, без постороннего. Вкус-характерный вареному мясу и молочному соусу.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
15,80	12,72	5,32	219,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо кур отварное в соусе 100 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**
Бульон	55|55	55|55	55|55	55|55	55|55	55|55	55|55
Кура	115| 69	115| 69	115| 69	115| 69	115| 69	115| 69	115| 69
Лук	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль,доводят до кипения и нагрев умешают,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на порции,отделяют мякоть от кости,укладывают в сотейник,заливают горячим соусом и доводят до кипения.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим бульоном,добавляют нарезанный мелким кубиком и припущенный с маслом сливочным лук репчатый и варят 25-30 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски одинаковой массы в соусе.Цвет-от светло-серый.
Консистеция-мягкая,сочная,соуса-однородная.Запах-свойственный варенному мясу кур в белом соусе ,без постороннего.Вкус-характерный варенному мясу кур в белом соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,14	13,38	2,56	199,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/9/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо кур отварное в соусе 80 гр**

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**
Бульон	44|44	44|44	44|44	44|44	44|44	44|44
Кура	92 |55.2	92 |55.2	92 |55.2	92 |55.2	92 |55.2	92 |55.2
Лук	1.9|1.6	1.9|1.6	1.9|1.6	1.9|1.6	1.9|1.6	1.9|1.6
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Мука	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль,доводят до кипения и нагрев умешают,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на порции,отделяют мякоть от кости,укладывают в сотейник,заливают горячим соусом и доводят до кипения.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим бульоном,добавляют нарезанный мелким кубиком и припущенный с маслом сливочным лук репчатый и варят 25-30 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски одинаковой массы в соусе.Цвет-от светло-серый.
Консистеция-мягкая,сочная,соуса-однородная.Запах-свойственный варенному мясу кур в белом соусе ,без постороннего.Вкус-характерный варенному мясу кур в белом соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,14	13,39	2,56	199,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/9/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо кур отварное в соусе 70 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
Бульон	38.5|38.5	38.5|38.5	38.5|38.5	38.5|38.5	38.5|38.5	38.5|38.5	38.5|38.5
Кура	80.5|48.3	80.5|48.3	80.5|48.3	80.5|48.3	80.5|48.3	80.5|48.3	80.5|48.3
Лук	1.67| 1.4	1.67| 1.4	1.67| 1.4	1.67| 1.4	1.67| 1.4	1.67| 1.4	1.67| 1.4
Масло сливочное	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1
Мука	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1
Соль	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль,доводят до кипения и нагрев умешают,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на порции,отделяют мякоть от кости,укладывают в сотейник,заливают горячим соусом и доводят до кипения.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим бульоном,добавляют нарезанный мелким кубиком и припущенный с маслом сливочным лук репчатый и варят 25-30 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски одинаковой массы в соусе.Цвет-от светло-серый.
Консистеция-мягкая,сочная,соуса-однородная.Запах-свойственный варенному мясу кур в белом соусе ,без постороннего.Вкус-характерный варенному мясу кур в белом соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,14	13,37	2,57	199,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/9/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо кур отварное в соусе 50 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**
Бульон	27.5|27.5	27.5|27.5	27.5|27.5	27.5|27.5	27.5|27.5	27.5|27.5	27.5|27.5
Кура	57.5|34.5	57.5|34.5	57.5|34.5	57.5|34.5	57.5|34.5	57.5|34.5	57.5|34.5
Лук	1.19| 1	1.19| 1	1.19| 1	1.19| 1	1.19| 1	1.19| 1	1.19| 1
Масло сливочное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Мука	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Соль	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль,доводят до кипения и нагрев умешают,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на порции,отделяют мякоть от кости,укладывают в сотейник,заливают горячим соусом и доводят до кипения.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим бульоном,добавляют нарезанный мелким кубиком и припущенный с маслом сливочным лук репчатый и варят 25-30 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски одинаковой массы в соусе.Цвет-от светло-серый.
Консистеция-мягкая,сочная,соуса-однородная.Запах-свойственный варенному мясу кур в белом соусе ,без постороннего.Вкус-характерный варенному мясу кур в белом соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,14	13,40	2,56	199,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.2/9/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо кур отварное в соусе .**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	5|5	10.2|10.2	10.2|10.2	10.2|10.2	10.2|10.2
Лук	10|8.4	14 |11.76	14 |11.76	14 |11.76	14 |11.76
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	3|3	3|3	3|3	3|3
Мука	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1	1|1
Филе птицы	66|66	80|80	80|80	80|80	80|80

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль,доводят до кипения и нагрев умешают,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на порции,отделяют мякоть от кости,укладывают в сотейник,заливают горячим соусом и доводят до кипения.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим бульоном,добавляют нарезанный мелким кубиком и припущенный с маслом сливочным лук репчатый и варят 25-30 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски одинаковой массы в соусе.Цвет-от светло-серый.
Консистеция-мягкая,сочная,соуса-однородная.Запах-свойственный варенному мясу кур в белом соусе ,без постороннего.Вкус-характерный варенному мясу кур в белом соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
22,53	5,13	3,47	163,02

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с растительным маслом 60гр.**

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**
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	78.67| 59	78.67| 59	78.67| 59	78.67| 59
Свекла(с 01.08 по 31.12)	73.75| 59	73.75| 59	73.75| 59	73.75| 59
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый. Консистенция -мягкая..Запах-свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным.Вкус характерный вареной свекле в сочетании с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,38	7,42	10,57	116,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с растительным маслом 50гр.**

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**
Масло растительное	4.17|4.17	4.17|4.17	4.17|4.17
Свекла(с 01.01 по 31.07)	65.56|49.17	65.56|49.17	65.56|49.17
Свекла(с 01.08 по 31.12)	61.46|49.17	61.46|49.17	61.46|49.17

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый. Консистенция -мягкая..Запах-свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным.Вкус характерный вареной свекле в сочетании с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,38	7,42	10,56	116,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с растительным маслом 40гр.**

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**
Масло растительное	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34
Свекла(с 01.01 по 31.07)	52.45|39.34	52.45|39.34	52.45|39.34	52.45|39.34
Свекла(с 01.08 по 31.12)	49.18|39.34	49.18|39.34	49.18|39.34	49.18|39.34

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый. Консистенция -мягкая..Запах-свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным.Вкус характерный вареной свекле в сочетании с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,38	7,43	10,55	116,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с растительным маслом 30гр.**

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**
Масло растительное	2.51|2.51	2.51|2.51	2.51|2.51	2.51|2.51
Свекла(с 01.01 по 31.07)	39.35|29.51	39.35|29.51	39.35|29.51	39.35|29.51
Свекла(с 01.08 по 31.12)	36.89|29.51	36.89|29.51	36.89|29.51	36.89|29.51

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый. Консистенция -мягкая..Запах-свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным.Вкус характерный вареной свекле в сочетании с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,40	7,47	10,57	116,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с растительным маслом 45гр.**

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**
Масло растительное	3.76|3.76	3.76|3.76	3.76|3.76
Свекла(с 01.01 по 31.07)	59.01|44.26	59.01|44.26	59.01|44.26
Свекла(с 01.08 по 31.12)	55.33|44.26	55.33|44.26	55.33|44.26

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый. Консистенция -мягкая..Запах-свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным.Вкус характерный вареной свекле в сочетании с маслом растительным .

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,38	7,44	10,56	116,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш морковный с яйцом 20гр.**

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**
Масло сливочное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	25.23|18.92	25.23|18.92	25.23|18.92
Морковь(с 01.08 по 31.12)	23.65|18.92	23.65|18.92	23.65|18.92
Сахар	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Соль	0.16|0.16	0.16|0.16	0.16|0.16
Яйцо	0.065|0.065	0.065|0.065	0.065|0.065

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Очищенную морковь измельчают на овощерезке, припускают с небольшим количеством воды (10-15% к массе моркови) и сливочным маслом. К припущенной моркови добавляют соль, сахар, вкрутую сваренные рубленные яйца и перемишивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-морковь нарезана соломкой или мелким кубиком. рубленные яйца. Цвет-ораньжевый с вкраплениями белого. Консистенция-мягкая,сочная. Запах-свойственный припущенной моркови с яйцом, без постороннего. Вкус-характерный припущенной моркови с яйцом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,75	7,20	19,95	161,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш морковный с яйцом 40гр.**

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**
Масло сливочное	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	50.45|37.84	50.45|37.84	50.45|37.84
Морковь(с 01.08 по 31.12)	47.3|37.84	47.3|37.84	47.3|37.84
Сахар	5.2|5.2	5.2|5.2	5.2|5.2
Соль	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32
Яйцо	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Очищенную морковь измельчают на овощерезке, припускают с небольшим количеством воды (10-15% к массе моркови) и сливочным маслом. К припущенной моркови добавляют соль, сахар, вкрутую сваренные рубленные яйца и перемишивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-морковь нарезана соломкой или мелким кубиком. рубленные яйца. Цвет-ораньжевый с вкраплениями белого. Консистенция-мягкая,сочная. Запах-свойственный припущенной моркови с яйцом, без постороннего. Вкус-характерный припущенной моркови с яйцом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,75	7,20	19,95	161,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша на курином бульоне 0,200**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	180|180	180|180	180|180	180|180	180|180	180|180
Лапша	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Лук	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,88	1,53	6,09	44,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша на курином бульоне 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	225|225	225|225	225|225	225|225	225|225
Лапша	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Лук	7.44|6.25	7.44|6.25	7.44|6.25	7.44|6.25	7.44|6.25
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	15 |11.25	15 |11.25	15 |11.25	15 |11.25	15 |11.25
Морковь(с 01.08 по 31.12)	14.06|11.25	14.06|11.25	14.06|11.25	14.06|11.25	14.06|11.25
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 брусочками.В кипящий куриный бульон кладут нарезанный картофель и варят 7-10мин,затем добавляют макаронные изделия,припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,88	1,53	6,08	44,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша на курином бульоне 0,180**

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**
Бульон	162|162	162|162	162|162	162|162	162|162
Лапша	14.4|14.4	14.4|14.4	14.4|14.4	14.4|14.4	14.4|14.4
Лук	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.8| 8.1	10.8| 8.1	10.8| 8.1	10.8| 8.1	10.8| 8.1
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10.13| 8.1	10.13| 8.1	10.13| 8.1	10.13| 8.1	10.13| 8.1
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,88	1,53	6,09	44,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша на курином бульоне 0,15**

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**
Бульон	135|135	135|135	135|135	135|135	135|135
Лапша	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Лук	4.46|3.75	4.46|3.75	4.46|3.75	4.46|3.75	4.46|3.75
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9 |6.75	9 |6.75	9 |6.75	9 |6.75	9 |6.75
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.44|6.75	8.44|6.75	8.44|6.75	8.44|6.75	8.44|6.75
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,87	1,54	6,08	44,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша**

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**
Бульон	126|126	215|215	215|215	215|215	215|215
Картофель(с 01.01 по 28.02)	53.85| 35	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	58.33| 35	70|42	70|42	70|42	70|42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	46.67| 35	56|42	56|42	56|42	56|42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	50|35	60|42	60|42	60|42	60|42
Лапша	8|8	15|15	15|15	15|15	15|15
Лук	5 |4.2	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8.53| 6.4	12.8| 9.6	12.8| 9.6	12.8| 9.6	12.8| 9.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8 |6.4	12|9.6	12|9.6	12|9.6	12|9.6
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,05	1,80	8,11	56,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/2/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша .**

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**
Бульон	126|126	172|172	172|172	172|172	172|172
Картофель(с 01.01 по 28.02)	53.85| 35	51.69| 33.6	51.69| 33.6	51.69| 33.6	51.69| 33.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	58.33| 35	56 |33.6	56 |33.6	56 |33.6	56 |33.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	46.67| 35	44.8|33.6	44.8|33.6	44.8|33.6	44.8|33.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	50|35	48 |33.6	48 |33.6	48 |33.6	48 |33.6
Лапша	8|8	12|12	12|12	12|12	12|12
Лук	5 |4.2	5.6|4.7	5.6|4.7	5.6|4.7	5.6|4.7
Масло растительное	2|2	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	1|1	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8.53| 6.4	10.24| 7.68	10.24| 7.68	10.24| 7.68	10.24| 7.68
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8 |6.4	9.6|7.68	9.6|7.68	9.6|7.68	9.6|7.68
Соль	1|1	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,05	1,80	8,11	56,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей с крупой 150г**

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	52|52	52|52	52|52	52|52	52|52	52|52
Капуста	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Картофель(с 01.01 по 28.02)	73.85| 48	73.85| 48	73.85| 48	73.85| 48	73.85| 48	73.85| 48
Картофель(с 01.03 по 31.08)	80|48	80|48	80|48	80|48	80|48	80|48
Картофель(с 01.09 по 31.10)	64|48	64|48	64|48	64|48	64|48	64|48
Картофель(с 01.11 по 31.12)	68.57| 48	68.57| 48	68.57| 48	68.57| 48	68.57| 48	68.57| 48
Лук	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	32|24	32|24	32|24	32|24	32|24	32|24
Морковь(с 01.08 по 31.12)	30|24	30|24	30|24	30|24	30|24	30|24
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Рис	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Сметана	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают.Рисовую крупупромывают в холодной воде ,всыпают в кипящую воду пр соотношении(1/2,1) и вапрят рассыпчатую кашу. .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячей водой ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протираютдобавляют кашу,перемешивают и доводят до кипения. .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.риса-белый Консистенция овощейи риса мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей и рисом

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,00	3,39	13,17	95,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей с крупой 180г**

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	62.4|62.4	62.4|62.4	62.4|62.4	62.4|62.4	62.4|62.4	62.4|62.4
Капуста	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Картофель(с 01.01 по 28.02)	88.62| 57.6	88.62| 57.6	88.62| 57.6	88.62| 57.6	88.62| 57.6	88.62| 57.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	96 |57.6	96 |57.6	96 |57.6	96 |57.6	96 |57.6	96 |57.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	76.8|57.6	76.8|57.6	76.8|57.6	76.8|57.6	76.8|57.6	76.8|57.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	82.29| 57.6	82.29| 57.6	82.29| 57.6	82.29| 57.6	82.29| 57.6	82.29| 57.6
Лук	17.14| 14.4	17.14| 14.4	17.14| 14.4	17.14| 14.4	17.14| 14.4	17.14| 14.4
Масло сливочное	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	38.4|28.8	38.4|28.8	38.4|28.8	38.4|28.8	38.4|28.8	38.4|28.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8
Мука	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Рис	9.6|9.6	9.6|9.6	9.6|9.6	9.6|9.6	9.6|9.6	9.6|9.6
Сметана	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают.Рисовую крупупромывают в холодной воде ,всыпают в кипящую воду пр соотношении(1/2,1) и вапрят рассыпчатую кашу. .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячей водой ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протираютдобавляют кашу,перемешивают и доводят до кипения. .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.риса-белый Консистенция овощейи риса мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей и рисом

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,01	3,39	13,17	95,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей с крупой 130г**

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**
Вода	45.07|45.07	45.07|45.07	45.07|45.07	45.07|45.07	45.07|45.07
Капуста	26|26	26|26	26|26	26|26	26|26
Картофель(с 01.01 по 28.02)	64 |41.6	64 |41.6	64 |41.6	64 |41.6	64 |41.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	69.33| 41.6	69.33| 41.6	69.33| 41.6	69.33| 41.6	69.33| 41.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	55.47| 41.6	55.47| 41.6	55.47| 41.6	55.47| 41.6	55.47| 41.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	59.43| 41.6	59.43| 41.6	59.43| 41.6	59.43| 41.6	59.43| 41.6
Лук	12.38| 10.4	12.38| 10.4	12.38| 10.4	12.38| 10.4	12.38| 10.4
Масло сливочное	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Морковь(с 01.01 по 31.07)	27.73| 20.8	27.73| 20.8	27.73| 20.8	27.73| 20.8	27.73| 20.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	26 |20.8	26 |20.8	26 |20.8	26 |20.8	26 |20.8
Мука	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Рис	6.93|6.93	6.93|6.93	6.93|6.93	6.93|6.93	6.93|6.93
Сметана	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают.Рисовую крупупромывают в холодной воде ,всыпают в кипящую воду пр соотношении(1/2,1) и вапрят рассыпчатую кашу. .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячей водой ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протираютдобавляют кашу,перемешивают и доводят до кипения. .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.риса-белый Консистенция овощейи риса мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей и рисом

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,01	3,41	13,17	95,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей с крупой 100г**

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**
Вода	34.67|34.67	34.67|34.67	34.67|34.67	34.67|34.67	34.67|34.67
Капуста	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32
Картофель(с 01.03 по 31.08)	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32
Лук	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8
Масло сливочное	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16
Морковь(с 01.08 по 31.12)	20|16	20|16	20|16	20|16	20|16
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Рис	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Сметана	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель,морковь,лук репчатый нарезают дольками или кубиками.Картофель слегка обжаривают ,морковь и лук припускают с добавлением воды(15%к массе)и масла.Зачищенную капусту нарезают ломтиками и припускают.Рисовую крупупромывают в холодной воде ,всыпают в кипящую воду пр соотношении(1/2,1) и вапрят рассыпчатую кашу. .Затем обжаренный картофель и припущенные овощи сондиняют и соусом белым,тушат 10-15мин,добавляют капусту и прдолжают тушить15-20мин.Для соуса морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды и масла.Муку пассеруют ,подсушивают и разводят горячей водой ,добавляют припушенные овощи соль и варят 15-20мин.соус процеживают овощи протираютдобавляют кашу,перемешивают и доводят до кипения. .При отпуске можно добавит зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки овощей сохранена .Цвет овощей характерный для вида ,соусо светло кремовый.риса-белый Консистенция овощейи риса мягкая соуса-однородная.Запах свойственный для тушеных овощей и рисом

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,02	3,39	13,17	95,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из мяса говядины 80гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	29.76| 25	29.76| 25	29.76| 25	29.76| 25	29.76| 25
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Мясо	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56
Хлеб пшеничный	11|11	11|11	11|11	11|11	11|11

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке хлеб, измельчают на мясорубке второй раз. В фарш добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и припущенный с маслом сливочным лук репчатый, перемешивают и разделывают на шарики. Полуфабрикаты укладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20-25 мин.Внешний вид-изделия округлой формы, сохранили форму, поверхность ровная, без трещин. Цвет- серый. Консистенция-сочная,пышная.Запах-свойственный для вареного мяса с луком, без постороннего.Вкус-характерный для вареного мяса с луком репчатым.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,18	14,54	10,10	249,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из мяса говядины 60гр.**

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	22.32|18.75	22.32|18.75	22.32|18.75	22.32|18.75	22.32|18.75	22.32|18.75
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Молоко	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Мясо	43.75| 42	43.75| 42	43.75| 42	43.75| 42	43.75| 42	43.75| 42
Хлеб пшеничный	8.25|8.25	8.25|8.25	8.25|8.25	8.25|8.25	8.25|8.25	8.25|8.25

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке хлеб, измельчают на мясорубке второй раз. В фарш добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и припущенный с маслом сливочным лук репчатый, перемешивают и разделывают на шарики. Полуфабрикаты укладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20-25 мин.Внешний вид-изделия округлой формы, сохранили форму, поверхность ровная, без трещин. Цвет- серый. Консистенция-сочная,пышная.Запах-свойственный для вареного мяса с луком, без постороннего.Вкус-характерный для вареного мяса с луком репчатым.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,18	14,55	10,08	249,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из мяса говядины 70гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	26.05|21.88	26.05|21.88	26.05|21.88	26.05|21.88	26.05|21.88
Масло растительное	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Масло сливочное	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Молоко	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14
Мясо	51.04| 49	51.04| 49	51.04| 49	51.04| 49	51.04| 49
Хлеб пшеничный	9.63|9.63	9.63|9.63	9.63|9.63	9.63|9.63	9.63|9.63

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке хлеб, измельчают на мясорубке второй раз. В фарш добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и припущенный с маслом сливочным лук репчатый, перемешивают и разделывают на шарики. Полуфабрикаты укладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20-25 мин.Внешний вид-изделия округлой формы, сохранили форму, поверхность ровная, без трещин. Цвет- серый. Консистенция-сочная,пышная.Запах-свойственный для вареного мяса с луком, без постороннего.Вкус-характерный для вареного мяса с луком репчатым.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,19	14,54	10,10	249,97

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из мяса говядины 50гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	18.61|15.63	18.61|15.63	18.61|15.63	18.61|15.63	18.61|15.63
Масло растительное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло сливочное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Молоко	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Мясо	36.46| 35	36.46| 35	36.46| 35	36.46| 35	36.46| 35
Хлеб пшеничный	6.88|6.88	6.88|6.88	6.88|6.88	6.88|6.88	6.88|6.88

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке хлеб, измельчают на мясорубке второй раз. В фарш добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и припущенный с маслом сливочным лук репчатый, перемешивают и разделывают на шарики. Полуфабрикаты укладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20-25 мин.Внешний вид-изделия округлой формы, сохранили форму, поверхность ровная, без трещин. Цвет- серый. Консистенция-сочная,пышная.Запах-свойственный для вареного мяса с луком, без постороннего.Вкус-характерный для вареного мяса с луком репчатым.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,18	14,54	10,12	249,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.20/8/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из мяса говядины**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники 2 блю
	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**
Лук	3 |2.52	4 |3.36	4 |3.36
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2
Молоко	3|3	4|4	4|4
Мясо	90 |86.4	116 |111.36	116 |111.36
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке хлеб, измельчают на мясорубке второй раз. В фарш добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и припущенный с маслом сливочным лук репчатый, перемешивают и разделывают на шарики. Полуфабрикаты укладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20-25 мин.Внешний вид-изделия округлой формы, сохранили форму, поверхность ровная, без трещин. Цвет- серый. Консистенция-сочная,пышная.Запах-свойственный для вареного мяса с луком, без постороннего.Вкус-характерный для вареного мяса с луком репчатым.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
24,54	23,75	0,63	349,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.201

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 180 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яблоки	180 |158.4	180 |158.4	180 |158.4

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,38	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.202

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 140 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**
Апельсины	140| 98	140| 98	140| 98	140| 98

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**

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 № 7.203

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Птица отварная**

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
Кура	97.5|60.74	130 |80.99	130 |80.99	130 |80.99	130 |80.99	130 |80.99
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду (2,5 кг на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют соль и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки - мякоть серого цвета). Сваренные тушки вынимают из бульона, дабт им остыть и нарубают на порции. Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет - филейной части - серовато-белый, ножки - коричневатый. Вкус и запах - свойственные вареной курице.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,33	16,39	0,65	243,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.203/47

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Филе птицы отварное**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кура	97.5|60.74	130 |80.99	130 |80.99	130 |80.99	130 |80.99	130 |80.99

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду (2,5 кг на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют соль и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки - мякоть серого цвета). Сваренные тушки вынимают из бульона, дабт им остыть и нарубают на порции. Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет - филейной части - серовато-белый, ножки - коричневатый. Вкус и запах - свойственные вареной курице.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,33	16,39	0,65	243,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.204

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокачанной капусты с огурцами**

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**
Капуста	20|20	34|34	34|34	34|34
Лук зеленый	0.6|0.6	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Огурцы свежие	10| 9	16.67| 15	16.67| 15	16.67| 15
Петрушка зелень	0.6|0.6	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	0.6|0.6	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Обработанную белокачанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5х15 мм), кладут в эмалированную посуду, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Огурцы нарезают тонкими ломтиками.
Овощи соединяют, заправляют растительным маслом, хорошо перемешивают.

Органолептические показатели:

Температура подачи 14 С.
Требования к качеству: Консистенция овощей слегка хрустящая. Вкус в меру соленый, с ароматом входящих в салат овощей.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,62	4,12	6,22	60,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.205

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 100 гр**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	92.5| 74	92.5| 74	92.5| 74	92.5| 74	92.5| 74
Лук	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Петрушка зелень	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Томатная паста	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Укроп зелень	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Капусту нарезают, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. В отваренную капусту добавляют соль и тушат до готовности. Перед подачей посыпают зеленью.

Органолептические показатели:

Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,62	2,86	6,36	56,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.206

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из говядины с овощами**

Состав	Ясли	Дети	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	27|27	36|36	36|36	36|36
Масло растительное	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13 |9.75	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.19| 9.75	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13
Мука	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1
Мясо	53.25|48.46	71 |64.61	71 |64.61	71 |64.61
Сметана	2.25|2.25	3|3	3|3	3|3
Яйцо	0.09|0.09	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо зачищают и варят крупным куском. Вареное мясо нарезают на куски 75-150 гр, соединяют с припущенными овощами, пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль и хорошо выбивают. Массу дозируют в виде котлет, по 1 штуке на порцию, кладут на смазанный маслом противень, котлеты смазывают смесью сметаны с мукой и запекают при температуре 250 - 280 С в течение 30 минут.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Изделия сохраняют форму, сочные. На разрезе светло-серого цвета. Вкус и аромат вареного мяса, овощей, в меру соленые.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,02	13,80	5,12	226,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.206с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожок с капустой.**

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**
Дрожжи	0.3|0.3	0.4|0.4	0.4|0.4
Капуста	33 |26.4	50|40	50|40
Лук	7 |5.88	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	6|6	6|6
Молоко	7|7	10|10	10|10
Мука	25|25	36|36	36|36
Сахар	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5
Яйцо	0.16|0.16	0.24|0.24	0.24|0.24

Выход блюда:	**60**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое сдобное готовят опарнымспособом. В дежу вливают подогретое до 35 - 40 * С молоко (2/3 части) от общего количества. Добавляют, разведенные дрожжи, всыпают муку (1/3 - 2/3 части) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают крышкой и ставят в помещение при 35 - 40 *С на 2,5 - 3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2 - 2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло, оставляют на 2 - 2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2 - 3 раза. Для фарша: Свежую капусту шинкуют соломкой или мелко рубят. Затем жарят в жарочном шкафу слоем не более 3 см со сливочным маслом до готовности. Готовую капусту охлаждают, затем добавляют соль, пассерованный на сливочном масле мелкошинкованный лук. Если капуста горчит, ее предварительно бланшируют в кипящей воде 3 - 5 минут, откидывают на дуршлаг, а затем обжаривают. На выход пирожков 60 гр необходимо теста дрожжевого 37 гр, фарша 30 гр. На выход пирожков 90 гр - теста дрожжевого 56 гр, фарша 46 гр. Потери при тепловой обработке фарша капустного 34 %, потери при брожении дрожжевого теста 2 %. Содержание в сырьевом наборе на дрожжевое тесто выходом 56 гр: Мука 36 гр, сахар 2,5 гр, масло сливочное 2 гр, яйцо 4 гр (0,1 шт), дрожжи сухие 0,6 гр, молоко 11 гр. Содержание в сырьевом наборе на капустный фарш выходом 46 гр : Капуста 69 гр, масло сливочное 4 гр, лук 10 гр. Яйцо для смазки пирожков 1 гр (0,02 шт). Потери при тепловой обработке пирожков 15 %.

Органолептические показатели:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекание фарша. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом продукта фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям. Не допускается запах паренной капусты.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,87	7,07	34,05	244,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.206с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожок с капустой ..**

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**
Дрожжи	0.27|0.27	0.36|0.36	0.36|0.36	0.36|0.36
Капуста	33.33|26.66	44.44|35.55	44.44|35.55	44.44|35.55
Лук	6.67| 5.6	8.89|7.47	8.89|7.47	8.89|7.47
Масло растительное	1.34|1.34	1.78|1.78	1.79|1.79	1.78|1.78
Масло сливочное	4|4	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Молоко	6.67|6.67	8.89|8.89	8.89|8.89	8.89|8.89
Мука	24|24	32|32	32|32	32|32
Сахар	1.67|1.67	2.22|2.22	2.23|2.23	2.22|2.22
Яйцо	0.16|0.16	0.21333|0.21333	0.21333|0.21333	0.21333|0.21333

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое сдобное готовят опарнымспособом. В дежу вливают подогретое до 35 - 40 * С молоко (2/3 части) от общего количества. Добавляют, разведенные дрожжи, всыпают муку (1/3 - 2/3 части) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают крышкой и ставят в помещение при 35 - 40 *С на 2,5 - 3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2 - 2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло, оставляют на 2 - 2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2 - 3 раза. Для фарша: Свежую капусту шинкуют соломкой или мелко рубят. Затем жарят в жарочном шкафу слоем не более 3 см со сливочным маслом до готовности. Готовую капусту охлаждают, затем добавляют соль, пассерованный на сливочном масле мелкошинкованный лук. Если капуста горчит, ее предварительно бланшируют в кипящей воде 3 - 5 минут, откидывают на дуршлаг, а затем обжаривают. На выход пирожков 60 гр необходимо теста дрожжевого 37 гр, фарша 30 гр. На выход пирожков 90 гр - теста дрожжевого 56 гр, фарша 46 гр. Потери при тепловой обработке фарша капустного 34 %, потери при брожении дрожжевого теста 2 %. Содержание в сырьевом наборе на дрожжевое тесто выходом 56 гр: Мука 36 гр, сахар 2,5 гр, масло сливочное 2 гр, яйцо 4 гр (0,1 шт), дрожжи сухие 0,6 гр, молоко 11 гр. Содержание в сырьевом наборе на капустный фарш выходом 46 гр : Капуста 69 гр, масло сливочное 4 гр, лук 10 гр. Яйцо для смазки пирожков 1 гр (0,02 шт). Потери при тепловой обработке пирожков 15 %.

Органолептические показатели:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекание фарша. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом продукта фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям. Не допускается запах паренной капусты.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,68	8,70	32,44	253,62

Утверждаю

Технологическая карта № 7.206с/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожок с капустой 70 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**
Дрожжи	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Капуста	38.89|31.11	38.89|31.11	38.89|31.11	38.89|31.11
Лук	7.79|6.54	7.79|6.54	7.79|6.54	7.79|6.54
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	4.66|4.66	4.66|4.66	4.66|4.66	4.66|4.66
Молоко	7.78|7.78	7.78|7.78	7.78|7.78	7.78|7.78
Мука	35|35	35|35	35|35	35|35
Сахар	1.94|1.94	1.94|1.94	1.94|1.94	1.94|1.94
Яйцо	0.18666|0.18666	0.18666|0.18666	0.18666|0.18666	0.18666|0.18666

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое сдобное готовят опарнымспособом. В дежу вливают подогретое до 35 - 40 * С молоко (2/3 части) от общего количества. Добавляют, разведенные дрожжи, всыпают муку (1/3 - 2/3 части) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают крышкой и ставят в помещение при 35 - 40 *С на 2,5 - 3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2 - 2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло, оставляют на 2 - 2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2 - 3 раза. Для фарша: Свежую капусту шинкуют соломкой или мелко рубят. Затем жарят в жарочном шкафу слоем не более 3 см со сливочным маслом до готовности. Готовую капусту охлаждают, затем добавляют соль, пассерованный на сливочном масле мелкошинкованный лук. Если капуста горчит, ее предварительно бланшируют в кипящей воде 3 - 5 минут, откидывают на дуршлаг, а затем обжаривают. На выход пирожков 60 гр необходимо теста дрожжевого 37 гр, фарша 30 гр. На выход пирожков 90 гр - теста дрожжевого 56 гр, фарша 46 гр. Потери при тепловой обработке фарша капустного 34 %, потери при брожении дрожжевого теста 2 %. Содержание в сырьевом наборе на дрожжевое тесто выходом 56 гр: Мука 36 гр, сахар 2,5 гр, масло сливочное 2 гр, яйцо 4 гр (0,1 шт), дрожжи сухие 0,6 гр, молоко 11 гр. Содержание в сырьевом наборе на капустный фарш выходом 46 гр : Капуста 69 гр, масло сливочное 4 гр, лук 10 гр. Яйцо для смазки пирожков 1 гр (0,02 шт). Потери при тепловой обработке пирожков 15 %.

Органолептические показатели:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекание фарша. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом продукта фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям. Не допускается запах паренной капусты.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,79	8,77	38,90	287,01

Утверждаю

Технологическая карта № 7.207

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей 120 гр-ясли**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	30|30
Зеленый горошек	46 |29.44
Капуста	24|24
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.38| 23
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.33| 23
Картофель(с 01.09 по 31.10)	30.67| 23
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32.86| 23
Лук	11 |9.24
Масло растительное	1|1
Масло сливочное	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10
Сметана	6|6
Укроп зелень	2|2

Выход блюда:	**120**

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают.Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см.Вподготовленную посуду закладывают припущенную морковь,пассерованный лук,обжаренный картофель,заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин,добавляют соль. При отпуске рагу выкладывают горкой,поливают маслом,посыпают зеленью.При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре,можно готовить блюдо из остальных овощей,увеличив их закладку.

Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины,консистенциямягкая,сочная,форма нарезки сохранена,допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,80	2,97	7,55	67,31

Утверждаю

Технологическая карта № 7.208

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печенье 10 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Печенье	10|10	10|10	10|10

Выход блюда:	**10**	**10**	**10**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,40	5,20	76,80	458,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.209

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пряник 25 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**
Пряники	25|25	25|25	25|25	25|25
Выход блюда:	**25**	**25**	**25**	**25**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,80	2,80	77,72	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.209-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пряник 30 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**
Пряники	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,80	2,80	77,70	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы и моркови с растительным маслом 60гр.**

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**
Масло растительное	6|6	6|6	6|6	6|6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	24|18	24|18	24|18
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18
Свекла(с 01.01 по 31.07)	49.33| 37	49.33| 37	49.33| 37	49.33| 37
Свекла(с 01.08 по 31.12)	46.25| 37	46.25| 37	46.25| 37	46.25| 37

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу и морковь (или промытые в кожице) варят по отдельности, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.свеклу заправляют растительным маслом отдельно от моркови (чтобы не окрасилась) и соединяют с морковью и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, моркови-оранжевый. Консистенция свеклы и моркови-мягкая. Запах-свойственный вареной свеклы и моркови в сочетании с маслом растительным.Вкус характерный для вареной свеклы и моркови в сочетании маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,23	8,87	9,15	126,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы и моркови с растительным маслом 50гр.**

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**
Масло растительное	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Свекла(с 01.01 по 31.07)	41.11|30.83	41.11|30.83	41.11|30.83
Свекла(с 01.08 по 31.12)	38.54|30.83	38.54|30.83	38.54|30.83

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу и морковь (или промытые в кожице) варят по отдельности, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.свеклу заправляют растительным маслом отдельно от моркови (чтобы не окрасилась) и соединяют с морковью и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, моркови-оранжевый. Консистенция свеклы и моркови-мягкая. Запах-свойственный вареной свеклы и моркови в сочетании с маслом растительным.Вкус характерный для вареной свеклы и моркови в сочетании маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,22	8,88	9,16	126,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы и моркови с растительным маслом 40гр.**

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**
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	15|12	15|12
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32.89|24.67	32.89|24.67	32.89|24.67
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30.84|24.67	30.84|24.67	30.84|24.67

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу и морковь (или промытые в кожице) варят по отдельности, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.свеклу заправляют растительным маслом отдельно от моркови (чтобы не окрасилась) и соединяют с морковью и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, моркови-оранжевый. Консистенция свеклы и моркови-мягкая. Запах-свойственный вареной свеклы и моркови в сочетании с маслом растительным.Вкус характерный для вареной свеклы и моркови в сочетании маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,25	7,40	9,18	110,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы и моркови с растительным маслом 30гр.**

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**
Масло растительное	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12.8| 9.6	12.8| 9.6	12.8| 9.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12|9.6	12|9.6	12|9.6
Свекла(с 01.01 по 31.07)	26.32|19.74	26.32|19.74	26.32|19.74
Свекла(с 01.08 по 31.12)	24.68|19.74	24.68|19.74	24.68|19.74

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу и морковь (или промытые в кожице) варят по отдельности, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.свеклу заправляют растительным маслом отдельно от моркови (чтобы не окрасилась) и соединяют с морковью и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, моркови-оранжевый. Консистенция свеклы и моркови-мягкая. Запах-свойственный вареной свеклы и моркови в сочетании с маслом растительным.Вкус характерный для вареной свеклы и моркови в сочетании маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,33	8,90	9,77	128,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш творожный 20гр.**

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**
Мука	8|8	8|8	8|8
Сахар	10|10	10|10	10|10
Творог	18.3|18.12	18.3|18.12	18.3|18.12
Яйцо	0.02|0.02	0.02|0.02	0.02|0.02

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Творог протирают, добавляют сырые яйца, сахар, просеянную муку и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-протертый творог. Цвет-от белого до кремового. Консистенция-однородная. Запах-свойственный творогу, без постороннего. Вкус-характерный творогу.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,45	17,25	80,55	538,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш творожный 40гр.**

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**
Мука	16|16	16|16	16|16
Сахар	20|20	20|20	20|20
Творог	36.61|36.24	36.61|36.24	36.61|36.24
Яйцо	0.04|0.04	0.04|0.04	0.04|0.04

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Творог протирают, добавляют сырые яйца, сахар, просеянную муку и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-протертый творог. Цвет-от белого до кремового. Консистенция-однородная. Запах-свойственный творогу, без постороннего. Вкус-характерный творогу.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,43	17,28	80,50	538,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с лапшой 0,200**

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**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Лапша	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	80|80	80|80	80|80	80|80	80|80	80|80
Сахар	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду(в соотношении 1-6),варят 5-10 мин,затем откидывают на дуршлаг,дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой,добавляют сахар,соль,варят 3-5 мин,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,вермишель(лапша) сохранили форму,не разварены. Цвет жидкой части светло- кремовый,макаронных изделий - белый.Консистенция - макаронных изделий мягкая. Запах - свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,65	1,91	6,26	52,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с лапшой 0,25**

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	125|125	125|125	125|125	125|125	125|125
Лапша	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Молоко	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Сахар	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Соль	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду(в соотношении 1-6),варят 5-10 мин,затем откидывают на дуршлаг,дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой,добавляют сахар,соль,варят 3-5 мин,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,вермишель(лапша) сохранили форму,не разварены. Цвет жидкой части светло- кремовый,макаронных изделий - белый.Консистенция - макаронных изделий мягкая. Запах - свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,64	1,92	6,26	52,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с лапшой 0,18**

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	90|90	90|90	90|90	90|90	90|90
Лапша	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8
Масло сливочное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Молоко	72|72	72|72	72|72	72|72	72|72
Сахар	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Соль	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду(в соотношении 1-6),варят 5-10 мин,затем откидывают на дуршлаг,дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой,добавляют сахар,соль,варят 3-5 мин,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,вермишель(лапша) сохранили форму,не разварены. Цвет жидкой части светло- кремовый,макаронных изделий - белый.Консистенция - макаронных изделий мягкая. Запах - свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,65	1,91	6,26	52,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с лапшой 0,15**

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	75|75	75|75	75|75	75|75	75|75
Лапша	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Масло сливочное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Сахар	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Соль	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду(в соотношении 1-6),варят 5-10 мин,затем откидывают на дуршлаг,дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой,добавляют сахар,соль,варят 3-5 мин,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,вермишель(лапша) сохранили форму,не разварены. Цвет жидкой части светло- кремовый,макаронных изделий - белый.Консистенция - макаронных изделий мягкая. Запах - свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,65	1,91	6,26	52,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с лапшой .**

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**
Вода	48.5|48.5	89|89	89|89
Лапша	12|12	15|15	15|15
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4
Молоко	100|100	110|110	110|110
Сахар	3|3	4|4	4|4
Соль	0.38|0.38	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду(в соотношении 1-6),варят 5-10 мин,затем откидывают на дуршлаг,дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой,добавляют сахар,соль,варят 3-5 мин,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,вермишель(лапша) сохранили форму,не разварены. Цвет жидкой части светло- кремовый,макаронных изделий - белый.Консистенция - макаронных изделий мягкая. Запах - свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,20	3,08	9,29	79,72

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) картофельные запеченые 150 гр**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	240|156	158.46| 103	240|156	240|156	158.46| 103	240|156
Картофель(с 01.03 по 31.08)	260|156	171.67| 103	260|156	260|156	171.67| 103	260|156
Картофель(с 01.09 по 31.10)	208|156	137.33| 103	208|156	208|156	137.33| 103	208|156
Картофель(с 01.11 по 31.12)	222.86| 156	147.14| 103	222.86| 156	222.86| 156	147.14| 103	222.86| 156
Масло растительное	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
Морковь(с 01.01 по 31.07)	68|51	68|51	68|51	68|51	68|51	68|51
Морковь(с 01.08 по 31.12)	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51
Мука	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде ,картофель подсушивают ипротирают горячим .В протертый картофель,охлажденный до температуры 50-60 градусов ,добавляют смесь,яица ,растопленное масло сливочное.Массу перемешивают и формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки- округлой формы,панируют в муке,выкладывают нафункциональную емкость,смазаную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин.
Внешний вид -котлеты овально -продолговатой (биточки-округлой) формы,без трещин на поверхности
Цвет -поверхности -золотистый,на разрезе -светло-кремовый или светло-желтый. Консистенция-мягкая.однородная ,рыхная.Запах -свойственный для вареного картофеля в сочетании с продуктами,входящими врецептуру без постороннего. Вкус-характерный для вареного картофеля в сочетвнии с продуктами, входящими врецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,36	3,97	23,24	149,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) картофельные запеченые 180 гр**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	288 |187.2	288 |187.2	288 |187.2	288 |187.2	288 |187.2	288 |187.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	312 |187.2	312 |187.2	312 |187.2	312 |187.2	312 |187.2	312 |187.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	249.6|187.2	249.6|187.2	249.6|187.2	249.6|187.2	249.6|187.2	249.6|187.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	267.43| 187.2	267.43| 187.2	267.43| 187.2	267.43| 187.2	267.43| 187.2	267.43| 187.2
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Мука	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Яйцо	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде ,картофель подсушивают ипротирают горячим .В протертый картофель,охлажденный до температуры 50-60 градусов ,добавляют смесь,яица ,растопленное масло сливочное.Массу перемешивают и формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки- округлой формы,панируют в муке,выкладывают нафункциональную емкость,смазаную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин.
Внешний вид -котлеты овально -продолговатой (биточки-округлой) формы,без трещин на поверхности
Цвет -поверхности -золотистый,на разрезе -светло-кремовый или светло-желтый. Консистенция-мягкая.однородная ,рыхная.Запах -свойственный для вареного картофеля в сочетании с продуктами,входящими врецептуру без постороннего. Вкус-характерный для вареного картофеля в сочетвнии с продуктами, входящими врецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,94	3,93	20,36	137,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) картофельные запеченые 130 гр**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	160|104	160|104	160|104	160|104	160|104	160|104
Картофель(с 01.03 по 31.08)	173.33| 104	173.33| 104	173.33| 104	173.33| 104	173.33| 104	173.33| 104
Картофель(с 01.09 по 31.10)	138.67| 104	138.67| 104	138.67| 104	138.67| 104	138.67| 104	138.67| 104
Картофель(с 01.11 по 31.12)	148.57| 104	148.57| 104	148.57| 104	148.57| 104	148.57| 104	148.57| 104
Масло растительное	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Масло сливочное	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде ,картофель подсушивают ипротирают горячим .В протертый картофель,охлажденный до температуры 50-60 градусов ,добавляют смесь,яица ,растопленное масло сливочное.Массу перемешивают и формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки- округлой формы,панируют в муке,выкладывают нафункциональную емкость,смазаную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин.
Внешний вид -котлеты овально -продолговатой (биточки-округлой) формы,без трещин на поверхности
Цвет -поверхности -золотистый,на разрезе -светло-кремовый или светло-желтый. Консистенция-мягкая.однородная ,рыхная.Запах -свойственный для вареного картофеля в сочетании с продуктами,входящими врецептуру без постороннего. Вкус-характерный для вареного картофеля в сочетвнии с продуктами, входящими врецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,95	3,95	20,37	137,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) картофельные запеченые 100 гр**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	208 |135.2	208 |135.2	208 |135.2	208 |135.2	208 |135.2	208 |135.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	225.33| 135.2	225.33| 135.2	225.33| 135.2	225.33| 135.2	225.33| 135.2	225.33| 135.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	180.27| 135.2	180.27| 135.2	180.27| 135.2	180.27| 135.2	180.27| 135.2	180.27| 135.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	193.14| 135.2	193.14| 135.2	193.14| 135.2	193.14| 135.2	193.14| 135.2	193.14| 135.2
Масло растительное	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Масло сливочное	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Мука	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87
Яйцо	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде ,картофель подсушивают ипротирают горячим .В протертый картофель,охлажденный до температуры 50-60 градусов ,добавляют смесь,яица ,растопленное масло сливочное.Массу перемешивают и формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки- округлой формы,панируют в муке,выкладывают нафункциональную емкость,смазаную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин.
Внешний вид -котлеты овально -продолговатой (биточки-округлой) формы,без трещин на поверхности
Цвет -поверхности -золотистый,на разрезе -светло-кремовый или светло-желтый. Консистенция-мягкая.однородная ,рыхная.Запах -свойственный для вареного картофеля в сочетании с продуктами,входящими врецептуру без постороннего. Вкус-характерный для вареного картофеля в сочетвнии с продуктами, входящими врецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,95	3,94	20,38	137,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из мяса говядины в молочном соусе 80 гр.**

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	23.81| 20	23.81| 20	23.81| 20	23.81| 20	23.81| 20
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	37|37	37|37	37|37	37|37	37|37
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Мясо	43.75| 42	43.75| 42	43.75| 42	43.75| 42	43.75| 42
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Хлеб пшеничный	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб и повторно измельчают на мясорубке .Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком,бланшируют и припускают с маслом сливочным.В мясной фарш с хлебом добавляют припущенный лук, молоко,соль и перемешивают.Полученную массу порционируют,формуют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, обжаривают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки,затем заливают горячим молочным соусом и тушат 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до всетло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения.Внешний вид-форма тефтелей сохранена, поверхность без трещин, политы соусом. Цвет-тефтелей-серовато-коричневый,соуса-светло-кремовый. Консистенция-тефтелей- рыхлая,сочная,соуса-однородная,средней густоты.Запах-свойственный для тушеных мясных изделий из котлетной массы с луком в молочном соусе, без постороннего.Вкус-характерный для тушеных мясных изделий из котлетной массы с луком в молочном соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,76	12,89	10,93	227,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из мяса говядины в молочном соусе 70 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	20.83| 17.5	20.83| 17.5	20.83| 17.5	20.83| 17.5	20.83| 17.5
Масло сливочное	3.94|3.94	3.94|3.94	3.94|3.94	3.94|3.94	3.94|3.94
Молоко	32.38|32.38	32.38|32.38	32.38|32.38	32.38|32.38	32.38|32.38
Мука	2.19|2.19	2.19|2.19	2.19|2.19	2.19|2.19	2.19|2.19
Мясо	38.28|36.75	38.28|36.75	38.28|36.75	38.28|36.75	38.28|36.75
Соль	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18
Хлеб пшеничный	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб и повторно измельчают на мясорубке .Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком,бланшируют и припускают с маслом сливочным.В мясной фарш с хлебом добавляют припущенный лук, молоко,соль и перемешивают.Полученную массу порционируют,формуют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, обжаривают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки,затем заливают горячим молочным соусом и тушат 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до всетло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения.Внешний вид-форма тефтелей сохранена, поверхность без трещин, политы соусом. Цвет-тефтелей-серовато-коричневый,соуса-светло-кремовый. Консистенция-тефтелей- рыхлая,сочная,соуса-однородная,средней густоты.Запах-свойственный для тушеных мясных изделий из котлетной массы с луком в молочном соусе, без постороннего.Вкус-характерный для тушеных мясных изделий из котлетной массы с луком в молочном соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,79	12,90	10,94	227,09

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из мяса говядины в молочном соусе 60 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15
Масло сливочное	3.38|3.38	3.38|3.38	3.38|3.38	3.38|3.38	3.38|3.38
Молоко	27.75|27.75	27.75|27.75	27.75|27.75	27.75|27.75	27.75|27.75
Мука	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88
Мясо	32.81| 31.5	32.81| 31.5	32.81| 31.5	32.81| 31.5	32.81| 31.5
Соль	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15
Хлеб пшеничный	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб и повторно измельчают на мясорубке .Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком,бланшируют и припускают с маслом сливочным.В мясной фарш с хлебом добавляют припущенный лук, молоко,соль и перемешивают.Полученную массу порционируют,формуют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, обжаривают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки,затем заливают горячим молочным соусом и тушат 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до всетло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения.Внешний вид-форма тефтелей сохранена, поверхность без трещин, политы соусом. Цвет-тефтелей-серовато-коричневый,соуса-светло-кремовый. Консистенция-тефтелей- рыхлая,сочная,соуса-однородная,средней густоты.Запах-свойственный для тушеных мясных изделий из котлетной массы с луком в молочном соусе, без постороннего.Вкус-характерный для тушеных мясных изделий из котлетной массы с луком в молочном соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,80	12,90	10,95	227,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.21/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из мяса говядины в молочном соусе 50 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	14.88| 12.5	14.88| 12.5	14.88| 12.5	14.88| 12.5	14.88| 12.5
Масло сливочное	2.82|2.82	2.82|2.82	2.82|2.82	2.82|2.82	2.82|2.82
Молоко	23.13|23.13	23.13|23.13	23.13|23.13	23.13|23.13	23.13|23.13
Мука	1.57|1.57	1.57|1.57	1.57|1.57	1.57|1.57	1.57|1.57
Мясо	27.34|26.25	27.34|26.25	27.34|26.25	27.34|26.25	27.34|26.25
Соль	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13
Хлеб пшеничный	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб и повторно измельчают на мясорубке .Очищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком,бланшируют и припускают с маслом сливочным.В мясной фарш с хлебом добавляют припущенный лук, молоко,соль и перемешивают.Полученную массу порционируют,формуют шарики, панируют в муке, укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, обжаривают в жарочном шкафу до образования золотистой корочки,затем заливают горячим молочным соусом и тушат 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до всетло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения.Внешний вид-форма тефтелей сохранена, поверхность без трещин, политы соусом. Цвет-тефтелей-серовато-коричневый,соуса-светло-кремовый. Консистенция-тефтелей- рыхлая,сочная,соуса-однородная,средней густоты.Запах-свойственный для тушеных мясных изделий из котлетной массы с луком в молочном соусе, без постороннего.Вкус-характерный для тушеных мясных изделий из котлетной массы с луком в молочном соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,78	12,92	10,94	227,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.210

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 130 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**
Апельсины	130| 91	130| 91	130| 91	130| 91

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**

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 № 7.210-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 70 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**
Апельсины	70|49	70|49	70|49	70|49
Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

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 № 7.210-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 80 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**
Апельсины	80|56	80|56	80|56	80|56
Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

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 № 7.211

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соль для обработки овощей и фруктов 300 гр**

Состав	**Дети** **5 д 10,5 ч** **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Соль	300|300

Выход блюда:	**300**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.212

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соль для обработки овощей и фруктов 400 гр**

Состав	**Дети**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Соль	400 | 400

Выход блюда:	**400**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.213

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соль для обработки овощей и фруктов 500 гр**

Состав	**Дети**
	5 д 10,5 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г
	Брутто|Нетто
Соль	500|500

Выход блюда:	**500**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.214

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соль для обработки овощей и фруктов 600 гр**

Состав	**Дети** **5 д 10,5 ч** **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Соль	600 | 600

Выход блюда:	**600**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.215

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соль для обработки овощей и фруктов 700 гр**

Состав	**Дети** **5 д 10,5 ч** **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Соль	700|700

Выход блюда:	**700**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.216

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соль для обработки овощей и фруктов 800 гр**

Состав	**Дети** **5 д 10,5 ч** **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Соль	800 | 800

Выход блюда:	**800**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.217

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соль для обработки овощей и фруктов 900 гр**

Состав	**Дети**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Соль	900 | 900

Выход блюда:	**900**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.218

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соль для обработки овощей и фруктов 1 кг**

Состав	**Дети**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Соль	1000|1000

Выход блюда:	**1000**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.219

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток на молоке - ясли (молоко 145 гр)**

Состав	**Ясли** **5 д 10,5 ч** **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	14|14
Кофейный напиток	1|1
Молоко	145 |137.75
Сахар	9|9

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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
2,48	2,59	9,63	78,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.219-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток на молоке-ясли (молоко 150 гр)**

Состав	**Ясли** **5 д 10,5 ч** **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	10|10
Кофейный напиток	1|1
Молоко	150 |142.5
Сахар	10|10

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

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
2,56	2,67	10,37	82,90

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с морской капустой и растительным маслом 60гр.**

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**
Капуста морская	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Масло растительное	5|5	5|5	5|5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	64|48	64|48	64|48
Свекла(с 01.08 по 31.12)	60|48	60|48	60|48

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку).Нарезанную свеклу соединяют с морской капустой маслом растительным и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и морской капусты сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, морской капусты-темно-зеленый. Консистенция свеклы -мягкая, морской капусты- упругая. Запах-свойственный для вареной свеклы и морской капусты.Вкус характерный для вареной свеклы и морской капусты.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,28	8,87	9,65	128,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с морской капустой и растительным маслом 50гр.**

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**
Капуста морская	10.41| 8.33	10.41| 8.33	10.41| 8.33
Масло растительное	4.17|4.17	4.17|4.17	4.17|4.17
Свекла(с 01.01 по 31.07)	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Свекла(с 01.08 по 31.12)	50|40	50|40	50|40

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку).Нарезанную свеклу соединяют с морской капустой маслом растительным и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и морской капусты сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, морской капусты-темно-зеленый. Консистенция свеклы -мягкая, морской капусты- упругая. Запах-свойственный для вареной свеклы и морской капусты.Вкус характерный для вареной свеклы и морской капусты.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,28	8,88	9,66	128,90

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с морской капустой и растительным маслом 40гр.**

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**
Капуста морская	8.33|6.66	8.33|6.66	8.33|6.66
Масло растительное	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34
Свекла(с 01.01 по 31.07)	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Свекла(с 01.08 по 31.12)	40|32	40|32	40|32
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку).Нарезанную свеклу соединяют с морской капустой маслом растительным и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и морской капусты сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, морской капусты-темно-зеленый. Консистенция свеклы -мягкая, морской капусты- упругая. Запах-свойственный для вареной свеклы и морской капусты.Вкус характерный для вареной свеклы и морской капусты.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,28	8,90	9,65	128,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с морской капустой и растительным маслом 30гр.**

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**
Капуста морская	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5
Масло растительное	2.51|2.51	2.51|2.51	2.51|2.51
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24	32|24	32|24
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24	30|24	30|24

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке.Морскую капусту отваривают 2-3 мин (консервированную прогревают в собственном соку).Нарезанную свеклу соединяют с морской капустой маслом растительным и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и морской капусты сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, морской капусты-темно-зеленый. Консистенция свеклы -мягкая, морской капусты- упругая. Запах-свойственный для вареной свеклы и морской капусты.Вкус характерный для вареной свеклы и морской капусты.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,30	8,90	9,67	129,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш рыбный 20гр.**

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**
Горбуша	30.63|20.52	30.63|20.52	30.63|20.52
Лук	1.9|1.9	1.9|1.9	1.9|1.9
Масло сливочное	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Минтай	44.61|20.52	44.61|20.52	44.61|20.52
Мука	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают на куски, припускают. Подготовленный репчатый лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и сливочного масла. Муку пассеруют (подсушивают а жарочном шкафу до светло кремового цвета), охлаждают до 50С, просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горяче кипяченной водой и варят 7-10мин. Готовую рыбу измельчают, добавляют припушенный лук, белый соус и тшательно перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-протертая масса из рыбы и репчатого лука. Цвет-светло ораньжевый или серый. Консистенция-однородная, сочная. Запах-свойственный припущенной рыбе, без постороннего. Вкус-характерный припущенной рыбе.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
35,85	7,45	1,55	268,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш рыбный30гр.**

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**
Горбуша	45.94|30.78	45.94|30.78	45.94|30.78
Лук	2.85|2.85	2.85|2.85	2.85|2.85
Масло сливочное	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15
Минтай	66.91|30.78	66.91|30.78	66.91|30.78
Мука	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3
Соль	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают на куски, припускают. Подготовленный репчатый лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и сливочного масла. Муку пассеруют (подсушивают а жарочном шкафу до светло кремового цвета), охлаждают до 50С, просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горяче кипяченной водой и варят 7-10мин. Готовую рыбу измельчают, добавляют припушенный лук, белый соус и тшательно перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-протертая масса из рыбы и репчатого лука. Цвет-светло оранжевый или серый. Консистенция-однородная, сочная. Запах-свойственный припущенной рыбе, без постороннего. Вкус-характерный припущенной рыбе.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
35,83	7,50	1,53	268,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фарш рыбный 40гр.**

Состав	Ясли	Дети	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**
Горбуша	61.25|41.04	61.25|41.04	61.25|41.04	61.25|41.04
Лук	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8
Масло сливочное	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Минтай	89.22|41.04	89.22|41.04	89.22|41.04	89.22|41.04
Мука	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают на куски, припускают. Подготовленный репчатый лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и сливочного масла. Муку пассеруют (подсушивают а жарочном шкафу до светло кремового цвета), охлаждают до 50С, просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горяче кипяченной водой и варят 7-10мин. Готовую рыбу измельчают, добавляют припушенный лук, белый соус и тшательно перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид-протертая масса из рыбы и репчатого лука. Цвет-светло ораньжевый или серый. Консистенция-однородная, сочная. Запах-свойственный припущенной рыбе, без постороннего. Вкус-характерный припущенной рыбе.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
35,80	7,53	1,55	268,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с крупой 0,200**

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	110|110	110|110	110|110	110|110	110|110
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Рис	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Рисовую крупу промывают кладут в кипящую подсоленную воду,варят до полуготовности,затем добавляют кипящее молоко,добавляют сахар,соль,варят до готовности,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,крупа не разварена. Цвет жидкой части светло-кремовый,крупы - белый.Консистенция - крупы мягкая. Запах - свойственный вареному рису с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным рису с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,75	2,27	6,50	57,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с крупой 0,25**

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	137.5|137.5	137.5|137.5	137.5|137.5	137.5|137.5	137.5|137.5
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Молоко	125|125	125|125	125|125	125|125	125|125
Рис	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Сахар	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Соль	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Рисовую крупу промывают кладут в кипящую подсоленную воду,варят до полуготовности,затем добавляют кипящее молоко,добавляют сахар,соль,варят до готовности,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,крупа не разварена. Цвет жидкой части светло-кремовый,крупы - белый.Консистенция - крупы мягкая. Запах - свойственный вареному рису с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным рису с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,74	2,27	6,50	57,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с крупой 0,18**

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	99|99	99|99	99|99	99|99	99|99
Масло сливочное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Молоко	90|90	90|90	90|90	90|90	90|90
Рис	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8
Сахар	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Соль	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45	0.5|0.5

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Рисовую крупу промывают кладут в кипящую подсоленную воду,варят до полуготовности,затем добавляют кипящее молоко,добавляют сахар,соль,варят до готовности,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,крупа не разварена. Цвет жидкой части светло-кремовый,крупы - белый.Консистенция - крупы мягкая. Запах - свойственный вареному рису с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным рису с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,74	2,27	6,49	57,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с крупой 0,15**

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	82.5|82.5	82.5|82.5	82.5|82.5	82.5|82.5	82.5|82.5
Масло сливочное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Молоко	75|75	75|75	75|75	75|75	75|75
Рис	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Сахар	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Соль	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	4|4

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рисовую крупу промывают кладут в кипящую подсоленную воду,варят до полуготовности,затем добавляют кипящее молоко,добавляют сахар,соль,варят до готовности,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,крупа не разварена. Цвет жидкой части светло-кремовый,крупы - белый.Консистенция - крупы мягкая. Запах - свойственный вареному рису с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным рису с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,74	2,27	6,50	57,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с крупой**

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**
Вода	46.5|46.5	67|67	67|67
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4
Молоко	80|80	110|110	110|110
Рис	15|15	18|18	18|18
Сахар	2|2	3|3	3|3
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Рисовую крупу промывают кладут в кипящую подсоленную воду,варят до полуготовности,затем добавляют кипящее молоко,добавляют сахар,соль,варят до готовности,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,крупа не разварена. Цвет жидкой части светло-кремовый,крупы - белый.Консистенция - крупы мягкая. Запах - свойственный вареному рису с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным рису с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,12	3,18	9,25	79,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/2/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с крупой 0,100**

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	55|55	55|55	55|55	55|55	55|55
Масло сливочное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Рис	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Сахар	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Соль	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.28|0.28

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Рисовую крупу промывают кладут в кипящую подсоленную воду,варят до полуготовности,затем добавляют кипящее молоко,добавляют сахар,соль,варят до готовности,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,крупа не разварена. Цвет жидкой части светло-кремовый,крупы - белый.Консистенция - крупы мягкая. Запах - свойственный вареному рису с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным рису с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,74	2,28	6,51	57,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/2/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с крупой 0,120**

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	66|66	66|66	66|66	66|66	66|66
Масло сливочное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Рис	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Сахар	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Соль	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.34|0.34

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Рисовую крупу промывают кладут в кипящую подсоленную воду,варят до полуготовности,затем добавляют кипящее молоко,добавляют сахар,соль,варят до готовности,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,крупа не разварена. Цвет жидкой части светло-кремовый,крупы - белый.Консистенция - крупы мягкая. Запах - свойственный вареному рису с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным рису с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,75	2,27	6,50	57,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) картофельные с морковью запеченые**
150 гр

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	240|156	240|156	240|156	240|156	240|156	158.46| 103
Картофель(с 01.03 по 31.08)	260|156	260|156	260|156	260|156	260|156	171.67| 103
Картофель(с 01.09 по 31.10)	208|156	208|156	208|156	208|156	208|156	137.33| 103
Картофель(с 01.11 по 31.12)	222.86| 156	222.86| 156	222.86| 156	222.86| 156	222.86| 156	147.14| 103
Масло растительное	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
Морковь(с 01.01 по 31.07)	68|51	68|51	68|51	68|51	68|51	68|51
Морковь(с 01.08 по 31.12)	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51
Мука	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь варят в подсоленной воде , отвар сливают , подсушивают и протирают горячим .В протертый картофель,охлажденный до температуры 50-60С,добавляют смесь,яица ,растопленное масло сливочное и перемешивают.Из приготовленной массы формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки- округлой формы,панируют в муке,укладывают на функциональную емкость,смазаную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин.
Внешний вид -котлеты овально -продолговатой (биточки-округлой) формы,без трещин на поверхности
Цвет -поверхности -золотистый,на разрезе -светло-оранжевый или желто-оранжевый. Консистенция-однородная ,рыхлая.Запах -свойственный для вареного картофеля и моркови в сочетании с продуктами,входящими врецептуру без постороннего. Вкус-характерный для вареного картофеля в сочетвнии с продуктами, входящими врецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,36	3,97	23,24	149,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) картофельные с морковью запеченые**
180 гр

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	288 |187.2	288 |187.2	288 |187.2	288 |187.2	288 |187.2	190.15| 123.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	312 |187.2	312 |187.2	312 |187.2	312 |187.2	312 |187.2	206 |123.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	249.6|187.2	249.6|187.2	249.6|187.2	249.6|187.2	249.6|187.2	164.8|123.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	267.43| 187.2	267.43| 187.2	267.43| 187.2	267.43| 187.2	267.43| 187.2	176.57| 123.6
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	81.6|61.2	81.6|61.2	81.6|61.2	81.6|61.2	81.6|61.2	81.6|61.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	76.5|61.2	76.5|61.2	76.5|61.2	76.5|61.2	76.5|61.2	76.5|61.2
Мука	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Яйцо	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь варят в подсоленной воде , отвар сливают , подсушивают и протирают горячим .В протертый картофель,охлажденный до температуры 50-60С,добавляют смесь,яица ,растопленное масло сливочное и перемешивают.Из приготовленной массы формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки- округлой формы,панируют в муке,укладывают на функциональную емкость,смазаную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин.
Внешний вид -котлеты овально -продолговатой (биточки-округлой) формы,без трещин на поверхности
Цвет -поверхности -золотистый,на разрезе -светло-оранжевый или желто-оранжевый. Консистенция-однородная ,рыхлая.Запах -свойственный для вареного картофеля и моркови в сочетании с продуктами,входящими врецептуру без постороннего. Вкус-характерный для вареного картофеля в сочетвнии с продуктами, входящими врецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,36	3,96	23,24	149,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) картофельные с морковью запеченые**
130 гр

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	208 |135.2	208 |135.2	208 |135.2	208 |135.2	208 |135.2	137.34| 89.27
Картофель(с 01.03 по 31.08)	225.33| 135.2	225.33| 135.2	225.33| 135.2	225.33| 135.2	225.33| 135.2	148.78| 89.27
Картофель(с 01.09 по 31.10)	180.27| 135.2	180.27| 135.2	180.27| 135.2	180.27| 135.2	180.27| 135.2	119.03| 89.27
Картофель(с 01.11 по 31.12)	193.14| 135.2	193.14| 135.2	193.14| 135.2	193.14| 135.2	193.14| 135.2	127.53| 89.27
Масло растительное	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Масло сливочное	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Морковь(с 01.01 по 31.07)	58.93| 44.2	58.93| 44.2	58.93| 44.2	58.93| 44.2	58.93| 44.2	58.93| 44.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	55.25| 44.2	55.25| 44.2	55.25| 44.2	55.25| 44.2	55.25| 44.2	55.25| 44.2
Мука	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87
Яйцо	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь варят в подсоленной воде , отвар сливают , подсушивают и протирают горячим .В протертый картофель,охлажденный до температуры 50-60С,добавляют смесь,яица ,растопленное масло сливочное и перемешивают.Из приготовленной массы формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки- округлой формы,панируют в муке,укладывают на функциональную емкость,смазаную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин.
Внешний вид -котлеты овально -продолговатой (биточки-округлой) формы,без трещин на поверхности
Цвет -поверхности -золотистый,на разрезе -светло-оранжевый или желто-оранжевый. Консистенция-однородная ,рыхлая.Запах -свойственный для вареного картофеля и моркови в сочетании с продуктами,входящими врецептуру без постороннего. Вкус-характерный для вареного картофеля в сочетвнии с продуктами, входящими врецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,36	3,97	23,25	149,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) картофельные с морковью запеченые**
100 гр

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	160|104	160|104	160|104	160|104	105.65| 68.67	105.65| 68.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	173.33| 104	173.33| 104	173.33| 104	173.33| 104	114.45| 68.67	114.45| 68.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	138.67| 104	138.67| 104	138.67| 104	138.67| 104	91.56|68.67	91.56|68.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	148.57| 104	148.57| 104	148.57| 104	148.57| 104	98.1|68.67	98.1|68.67
Масло растительное	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Масло сливочное	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34
Морковь(с 01.08 по 31.12)	42.5| 34	42.5| 34	42.5| 34	42.5| 34	42.5| 34	42.5| 34
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь варят в подсоленной воде , отвар сливают , подсушивают и протирают горячим .В протертый картофель,охлажденный до температуры 50-60С,добавляют смесь,яица ,растопленное масло сливочное и перемешивают.Из приготовленной массы формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки- округлой формы,панируют в муке,укладывают на функциональную емкость,смазаную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин.
Внешний вид -котлеты овально -продолговатой (биточки-округлой) формы,без трещин на поверхности
Цвет -поверхности -золотистый,на разрезе -светло-оранжевый или желто-оранжевый. Консистенция-однородная ,рыхлая.Запах -свойственный для вареного картофеля и моркови в сочетании с продуктами,входящими врецептуру без постороннего. Вкус-характерный для вареного картофеля в сочетвнии с продуктами, входящими врецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,70	3,85	17,43	121,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки из мяса говядины припущенные 80 гр.**

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**
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21
Мясо	63.54| 61	63.54| 61	63.54| 61	63.54| 61	63.54| 61
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Хлеб пшеничный	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительнонй ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб, соль и повторно измельчают через мясорубку, затем добавляют молоко и размягченное масло сливочное, перемешивают и взбивают. Полученную массу порционируют, формуют в виде шариков массой по 20-25г., укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным и припускают с добавлением горячей кипяченой воды (30% к массе) под закрытой крышкой 15-20 мин.Внешний вид-форма фрикаделек сохранена, поверхность без трещин. Цвет-серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая,сочная.Запах- свойственный для припущенных мясных изделий из котлетной массы, без постороннего. Вкус-характерный для припущенных мясных изделий из котлетной массы говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,10	16,00	7,96	261,05

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки из мяса говядины припущенные 70 гр.**

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**
Масло растительное	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Молоко	18.38|18.38	18.38|18.38	18.38|18.38	18.38|18.38	18.38|18.38
Мясо	55.6|53.38	55.6|53.38	55.6|53.38	55.6|53.38	55.6|53.38
Соль	0.44|0.44	0.44|0.44	0.44|0.44	0.44|0.44	0.44|0.44
Хлеб пшеничный	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительнонй ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб, соль и повторно измельчают через мясорубку, затем добавляют молоко и размягченное масло сливочное, перемешивают и взбивают. Полученную массу порционируют, формуют в виде шариков массой по 20-25г., укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным и припускают с добавлением горячей кипяченой воды (30% к массе) под закрытой крышкой 15-20 мин.Внешний вид-форма фрикаделек сохранена, поверхность без трещин. Цвет-серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая,сочная.Запах- свойственный для припущенных мясных изделий из котлетной массы, без постороннего. Вкус-характерный для припущенных мясных изделий из котлетной массы говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,09	16,00	7,97	261,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки из мяса говядины припущенные 60 гр.**

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**
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	15.75|15.75	15.75|15.75	15.75|15.75	15.75|15.75	15.75|15.75
Мясо	47.66|45.75	47.66|45.75	47.66|45.75	47.66|45.75	47.66|45.75
Соль	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38
Хлеб пшеничный	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительнонй ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб, соль и повторно измельчают через мясорубку, затем добавляют молоко и размягченное масло сливочное, перемешивают и взбивают. Полученную массу порционируют, формуют в виде шариков массой по 20-25г., укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным и припускают с добавлением горячей кипяченой воды (30% к массе) под закрытой крышкой 15-20 мин.Внешний вид-форма фрикаделек сохранена, поверхность без трещин. Цвет-серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая,сочная.Запах- свойственный для припущенных мясных изделий из котлетной массы, без постороннего. Вкус-характерный для припущенных мясных изделий из котлетной массы говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,08	15,98	7,95	261,05

Утверждаю

Технологическая карта № 7.22/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки из мяса говядины припущенные 50 гр.**

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**
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Молоко	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13
Мясо	39.72|38.13	39.72|38.13	39.72|38.13	39.72|38.13	39.72|38.13
Соль	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32
Хлеб пшеничный	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительнонй ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб, соль и повторно измельчают через мясорубку, затем добавляют молоко и размягченное масло сливочное, перемешивают и взбивают. Полученную массу порционируют, формуют в виде шариков массой по 20-25г., укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным и припускают с добавлением горячей кипяченой воды (30% к массе) под закрытой крышкой 15-20 мин.Внешний вид-форма фрикаделек сохранена, поверхность без трещин. Цвет-серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая,сочная.Запах- свойственный для припущенных мясных изделий из котлетной массы, без постороннего. Вкус-характерный для припущенных мясных изделий из котлетной массы говядины.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,12	16,00	7,96	261,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.220

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао с молоком-ясли (молоко 145 гр)**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	5|5
Какао	1|1
Молоко	145 |137.75
Сахар	10|10

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесью молока с водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать.

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
2,57	2,69	10,18	81,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.221

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вафли 10 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**
Вафли	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**10**	**10**	**10**	**10**

Технология приготовления:

Выложить из упаковки и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,20	2,80	80,90	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.222

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мармелад 10 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**
Мармелад	10|10	10|10	10|10	10|10

Выход блюда:	**10**	**10**	**10**	**10**

Технология приготовления:

Мармелад раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	76,60	293,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.222-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мармелад 15 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**
Мармелад	15|15	15|15	15|15	15|15
Выход блюда:	**15**	**15**	**15**	**15**

Технология приготовления:

Мармелад раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	76,60	293,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.223

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Банан 160 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**
Бананы	160|112	160|112	160|112	160|112

Выход блюда:	**160**	**160**	**160**	**160**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.224

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 160 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**
Апельсины	160|112	160|112	160|112	160|112

Выход блюда:	**160**	**160**	**160**	**160**

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 № 7.226

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет из говядины паровой**

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**
Вода	15|15	21.75|21.75	21.75|21.75	21.75|21.75	21.75|21.75
Масло растительное	0.5|0.5	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Мясо	52 |47.32	78 |70.98	78 |70.98	78 |70.98	78 |70.98
Хлеб пшеничный	6|6	9|9	9|9	9|9	9|9
Яйцо	0.14|0.14	0.21|0.21	0.21|0.21	0.21|0.21	0.21|0.21

Выход блюда:	**60**	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Зачищенное мясонарезают на куски по 50 - 70 г и пропускают через мясорубку, первый раз без хлеба, второй раз - добавляют замоченный в воде пшеничный хлеб, добавляют сырые яйца, соль, хорошо вымешивают. Котлетную массу раскладывают на смоченную водой полотняную салфетку и придают изделию форму рулета. После этого рулет скатывают с салфетки в емкость, смазанную растительным маслом, прокалывают в нескольких местах и варят на пару или припускают с добавлением горячей воды 40 - 45 минут. Готовый рулет нарезают на куски по 1 на порцию. Температура подачи 65 С.

НА ВЫХОД 60 гр: Мясо 52 гр, хлеб пшеничный 6 гр, Вода 14,5 гр, яйца 1/7 шт. Масса полуфабриката 73 гр. Масло растительное для смазки 0,5 гр. Масса готового рулета 60 гр.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Поверхность рулета без трещин и разрывов, ровная. Вкус в меру соленый, запах мяса, без привкусов хлеба. Консистенция пышная, на разрезе однородная. Не допускается розовато-красный оттенок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,62	12,86	4,62	217,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.227

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель и овощи тушеные в соусе.**

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**
Вода	13.8|13.8	23|23	23|23	23|23	23|23
Зеленый горошек	12 |7.68	19 |12.16	19 |12.16	19 |12.16	19 |12.16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	48.46| 31.5	80.77| 52.5	80.77| 52.5	80.77| 52.5	80.77| 52.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	52.5|31.5	87.5|52.5	87.5|52.5	87.5|52.5	87.5|52.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42 |31.5	70 |52.5	70 |52.5	70 |52.5	70 |52.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45 |31.5	75 |52.5	75 |52.5	75 |52.5	75 |52.5
Лук	9 |7.56	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12
Масло растительное	0.9|0.9	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	1.8|1.8	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	25|20	25|20	25|20	25|20
Мука	4.8|4.8	8|8	8|8	8|8	8|8
Петрушка зелень	1.8|1.8	3|3	3|3	3|3	3|3
Томатная паста	1.8|1.8	3|3	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**90**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Подготовленнные очищеннные овощи(картофель,морковь) нарезают дольками,лук шинкуют и слегка припускают по отдельности в небольшом количестве воды или бульона с добавлением растительного масла. Затем овощи соединяют, добавляют к ним соус, соль и тушат. За 5 минут до готовности добавляют зеленый горошек, предварительно прогретый в собственном отваре при слабом кипении в течении 5 минут. Соус: морковь, лук очищают, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды или мясного бульона с добавлением сливочного масла в течении 10-15 минут. Муку просеивают, подсушивают на сковороде(без масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 С, добавляют 1/4 часть теплого бульона(воды), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон(воду), сливочное масло и варят при слабом кипении, помешивая 20-30 минут. Готовый белый соус соединяют с припущеннными овощами и варят в течении 25-30 минут. В конце варки добавляют соль,сахар.Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,86	2,55	12,09	83,62

Утверждаю

Технологическая карта № 7.227-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель и овощи тушеные в соусе**

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	40|40	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Зеленый горошек	15.2|9.73	19 |12.16	19 |12.16	19 |12.16	19 |12.16	19 |12.16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	64.62| 42	80.77| 52.5	80.77| 52.5	80.77| 52.5	80.77| 52.5	80.77| 52.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	70|42	87.5|52.5	87.5|52.5	87.5|52.5	87.5|52.5	87.5|52.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	56|42	70 |52.5	70 |52.5	70 |52.5	70 |52.5	70 |52.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	60|42	75 |52.5	75 |52.5	75 |52.5	75 |52.5	75 |52.5
Лук	11.42| 9.59	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12
Масло растительное	1.6|1.6	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12.8| 9.6	16|12	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12|9.6	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12
Мука	6.4|6.4	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Петрушка зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Подготовленнные очищеннные овощи(картофель,морковь) нарезают дольками,лук шинкуют и слегка припускают по отдельности в небольшом количестве воды или бульона с добавлением растительного масла. Затем овощи соединяют, добавляют к ним соус, соль и тушат. За 5 минут до готовности добавляют зеленый горошек, предварительно прогретый в собственном отваре при слабом кипении в течении 5 минут. Соус: морковь, лук очищают, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды или мясного бульона с добавлением сливочного масла в течении 10-15 минут. Муку просеивают, подсушивают на сковороде(без масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 С, добавляют 1/4 часть теплого бульона(воды), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон(воду), сливочное масло и варят при слабом кипении, помешивая 20-30 минут. Готовый белый соус соединяют с припущеннными овощами и варят в течении 25-30 минут. В конце варки добавляют соль,сахар.Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,66	2,83	11,16	82,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.228

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки мясные паровые с молочным соусом**

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**
Вода	16|16	21|21	21|21	21|21	21|21
Масло сливочное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	30|30	40|40	40|40	40|40	40|40
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	50 |45.5	67 |60.97	67 |60.97	67 |60.97	67 |60.97
Хлеб пшеничный	9|9	12|12	12|12	12|12	12|12

Выход блюда:	**90**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляют, замоченный в воде хлеб, и снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, размягченное сливочное масло и перемешивают котлетную массу. Разделывают в виде шариков и варят на пару (в паровой кострюле, в сотейнике). Из молока и муки готовят молочный соус: муку слегка пассеруют при температуре 130 С, разводят горячим молоком и проваривают 15 - 20 минут. Фрикадельки заливают молочным соусом и кипятят 3 - 5 минут.
Выход блюда 90 г соответствует выходу фрикаделек 60 г и молочного соуса 30 г.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Изделия в форме шариков одинакового размера, неразвалившиеся, сочные. Цвет на поверхности фрикаделек серовато-коричневые, соус белый. Вкус и запах свойственный изделию из котлетной массы с привкусом молочного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,81	8,83	8,12	170,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.229

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель и овощи тушеные в соусе 90 г**

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**
Вода	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14
Зеленый горошек	12 |7.68	12 |7.68	12 |7.68	12 |7.68	12 |7.68
Картофель(с 01.01 по 28.02)	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	70|42	70|42	70|42	70|42	70|42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	56|42	56|42	56|42	56|42	56|42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	60|42	60|42	60|42	60|42	60|42
Лук	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60
Морковь(с 01.08 по 31.12)	75|60	75|60	75|60	75|60	75|60
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Петрушка зелень	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Томатная паста	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Подготовленнные очищеннные овощи(картофель,морковь) нарезают дольками,лук шинкуют и слегка припускают по отдельности в небольшом количестве воды или бульона с добавлением сливочного масла. Затем овощи соединяют, добавляют к ним соус красный основной, соль и тушат. За 5 минут до готовности добавляют зеленый горошек, предварительно прогретый в собственном отваре при слабом кипении в течении 5 минут.
Соус: морковь, лук очищают, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды или мясного бульона с добавлением сливочного масла в течении 10-15 минут, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 10-15 минут. Муку просеивают, подсушивают на сковороде(без масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 С, добавляют 1/4 часть теплого бульона(воды), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон(воду), сливочное масло и варят при слабом кипении, помешивая 20-30 минут. Готовый белый соус соединяют с припущеннными овощами и томатом-пюре и варят в течении 25-30 минут. В конце варки добавляют соль,сахар.Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,68	2,89	18,08	111,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с солеными огурцами и растительным маслом 60гр.**

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**
Масло растительное	5|5	5|5	5|5
Огурцы конс	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Свекла(с 01.01 по 31.07)	64|48	64|48	64|48
Свекла(с 01.08 по 31.12)	60|48	60|48	60|48
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян,нарезают соломкой. Компоненты соединяют,добавлают масло растительное и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и огурцов сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, огурцов-светло-салатный. Консистенция свеклы-мягкая.огурцов-слегка хрустящая.Запах-свойственный для вареной свеклы и соленых огурцов.Вкус характерный вареной свеклы и соленых огурцов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,27	7,42	8,95	110,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с солеными огурцами и растительным маслом 50гр.**

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**
Масло растительное	4.17|4.17	4.17|4.17	4.17|4.17
Огурцы конс	10.41| 8.33	10.41| 8.33	10.41| 8.33
Свекла(с 01.01 по 31.07)	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Свекла(с 01.08 по 31.12)	50|40	50|40	50|40

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян,нарезают соломкой. Компоненты соединяют,добавлают масло растительное и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и огурцов сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, огурцов-светло-салатный. Консистенция свеклы-мягкая.огурцов-слегка хрустящая.Запах-свойственный для вареной свеклы и соленых огурцов.Вкус характерный вареной свеклы и соленых огурцов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,24	7,44	8,96	110,74

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с солеными огурцами и растительным маслом 40гр.**

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**
Масло растительное	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34
Огурцы конс	8.33|6.66	8.33|6.66	8.33|6.66
Свекла(с 01.01 по 31.07)	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Свекла(с 01.08 по 31.12)	40|32	40|32	40|32
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян,нарезают соломкой. Компоненты соединяют,добавлают масло растительное и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и огурцов сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, огурцов-светло-салатный. Консистенция свеклы-мягкая.огурцов-слегка хрустящая.Запах-свойственный для вареной свеклы и соленых огурцов.Вкус характерный вареной свеклы и соленых огурцов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,25	7,45	8,98	110,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с солеными огурцами и растительным маслом 30гр.**

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**
Масло растительное	2.51|2.51	2.51|2.51	2.51|2.51
Огурцы конс	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24	32|24	32|24
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24	30|24	30|24

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян,нарезают соломкой. Компоненты соединяют,добавлают масло растительное и перемешивают.При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и огурцов сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, огурцов-светло-салатный. Консистенция свеклы-мягкая.огурцов-слегка хрустящая.Запах-свойственный для вареной свеклы и соленых огурцов.Вкус характерный вареной свеклы и соленых огурцов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,27	7,43	8,97	110,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с овощами 0,200**

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	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Капуста	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Молоко	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные белокочанную капусту нарезаютквадратными ломтиками , морковь шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают брусочками.В кипящий бульон кладут картофель и белокочанную капусту, припущенные морковь, варят при слабом кипении до готовности,вливают горячее молоко,добавляют соль,масло сливочное и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида, Консистенция - овощей мягкая,соотношение массы плотной и жидкой части соответствует норме. Запах - свойственный для вареных овощей с молоком и лсивочным маслом без постороннего. Вкус -характерный для вареных овощей с молоком и сливочным маслом сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,93	2,42	6,92	61,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с овощами 0,25**

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	125|125	125|125	125|125	125|125	125|125
Капуста	15.63| 12.5	15.63| 12.5	15.63| 12.5	15.63| 12.5	15.63| 12.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5
Масло сливочное	3.13|3.13	3.13|3.13	3.13|3.13	3.13|3.13	3.13|3.13
Молоко	125|125	125|125	125|125	125|125	125|125
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Соль	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Очищенные белокочанную капусту нарезаютквадратными ломтиками , морковь шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают брусочками.В кипящую воду кладут картофель и белокочанную капусту, припущенные морковь, варят при слабом кипении до готовности,вливают горячее молоко,добавляют соль,масло сливочное и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида, Консистенция - овощей мягкая,соотношение массы плотной и жидкой части соответствует норме. Запах - свойственный для вареных овощей с молоком и лсивочным маслом без постороннего. Вкус -характерный для вареных овощей с молоком и сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,92	2,41	6,91	61,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с овощами 0,18**

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	90|90	90|90	90|90	90|90	90|90
Капуста	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	75|45	75|45	75|45	75|45
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45
Масло сливочное	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.3|2.3
Молоко	90|90	90|90	90|90	90|90	90|90
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Соль	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45	0.5|0.5

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенные белокочанную капусту нарезаютквадратными ломтиками , морковь шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают брусочками.В кипящую воду кладут картофель и белокочанную капусту, припущенные морковь, варят при слабом кипении до готовности,вливают горячее молоко,добавляют соль,масло сливочное и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида, Консистенция - овощей мягкая,соотношение массы плотной и жидкой части соответствует норме. Запах - свойственный для вареных овощей с молоком и лсивочным маслом без постороннего. Вкус -характерный для вареных овощей с молоком и сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,93	2,41	6,92	61,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп молочный с овощами 0,15**

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	75|75	75|75	75|75	75|75	75|75
Капуста	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5
Масло сливочное	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88
Молоко	75|75	75|75	75|75	75|75	75|75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Соль	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенные белокочанную капусту нарезаютквадратными ломтиками , морковь шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают брусочками.В кипящую воду кладут картофель и белокочанную капусту, припущенные морковь, варят при слабом кипении до готовности,вливают горячее молоко,добавляют соль,масло сливочное и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,,овощи сохранили форму нарезки.Цвет бульона - с кремовым оттенком,овощей - характерный для их вида, Консистенция - овощей мягкая,соотношение массы плотной и жидкой части соответствует норме. Запах - свойственный для вареных овощей с молоком и лсивочным маслом без постороннего. Вкус -характерный для вареных овощей с молоком и сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,93	2,41	6,91	61,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) картофельные с творогом запеченые**
150 гр

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	240|156	240|156	240|156	240|156	240|156	158.46| 103
Картофель(с 01.03 по 31.08)	260|156	260|156	260|156	260|156	260|156	171.67| 103
Картофель(с 01.09 по 31.10)	208|156	208|156	208|156	208|156	208|156	137.33| 103
Картофель(с 01.11 по 31.12)	222.86| 156	222.86| 156	222.86| 156	222.86| 156	222.86| 156	147.14| 103
Масло растительное	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
Мука	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Творог	51|51	375|375	51|51	51|51	375|375	51|51
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде , отвар сливают , подсушивают и протирают горячим .В протертый картофель,охлажденный до температуры 50-60С,добавляют смесь,яица , протертый творог ,растопленное масло сливочное .Массу перемешивают и формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки- округлой формы,панируют в муке,укладывают на функциональную емкость,смазаную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Внешний вид -котлеты овально -продолговатой (биточки-округлой) формы,без трещин на поверхности Цвет -поверхности -золотистый,на разрезе -светло-кремовый или серовато-белый. Консистенция-однородная ,рыхлая.Запах -свойственный для вареного картофеля в сочетании с творогом и продуктами,входящими врецептуру без постороннего. Вкус-характерный для вареного картофеля в сочетвнии с продуктами, входящими врецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
35,85	43,54	26,73	717,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) картофельные с творогом запеченые**
180 гр

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	288 |187.2	288 |187.2	288 |187.2	288 |187.2	288 |187.2	190.15| 123.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	312 |187.2	312 |187.2	312 |187.2	312 |187.2	312 |187.2	206 |123.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	249.6|187.2	249.6|187.2	249.6|187.2	249.6|187.2	249.6|187.2	164.8|123.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	267.43| 187.2	267.43| 187.2	267.43| 187.2	267.43| 187.2	267.43| 187.2	176.57| 123.6
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Мука	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Творог	61.2|61.2	450|450	61.2|61.2	61.2|61.2	450|450	61.2|61.2
Яйцо	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде , отвар сливают , подсушивают и протирают горячим .В протертый картофель,охлажденный до температуры 50-60С,добавляют смесь,яица , протертый творог ,растопленное масло сливочное .Массу перемешивают и формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки- округлой формы,панируют в муке,укладывают на функциональную емкость,смазаную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Внешний вид -котлеты овально -продолговатой (биточки-округлой) формы,без трещин на поверхности Цвет -поверхности -золотистый,на разрезе -светло-кремовый или серовато-белый. Консистенция-однородная ,рыхлая.Запах -свойственный для вареного картофеля в сочетании с творогом и продуктами,входящими врецептуру без постороннего. Вкус-характерный для вареного картофеля в сочетвнии с продуктами, входящими врецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,42	9,32	21,23	216,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) картофельные с творогом запеченые**
130 гр

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	208 |135.2	208 |135.2	208 |135.2	208 |135.2	208 |135.2	137.34| 89.27
Картофель(с 01.03 по 31.08)	225.33| 135.2	225.33| 135.2	225.33| 135.2	225.33| 135.2	225.33| 135.2	148.78| 89.27
Картофель(с 01.09 по 31.10)	180.27| 135.2	180.27| 135.2	180.27| 135.2	180.27| 135.2	180.27| 135.2	119.03| 89.27
Картофель(с 01.11 по 31.12)	193.14| 135.2	193.14| 135.2	193.14| 135.2	193.14| 135.2	193.14| 135.2	127.53| 89.27
Масло растительное	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Масло сливочное	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Мука	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87
Творог	44.2|44.2	325|325	44.2|44.2	44.2|44.2	325|325	44.2|44.2
Яйцо	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде , отвар сливают , подсушивают и протирают горячим .В протертый картофель,охлажденный до температуры 50-60С,добавляют смесь,яица , протертый творог ,растопленное масло сливочное .Массу перемешивают и формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки- округлой формы,панируют в муке,укладывают на функциональную емкость,смазаную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Внешний вид -котлеты овально -продолговатой (биточки-округлой) формы,без трещин на поверхности Цвет -поверхности -золотистый,на разрезе -светло-кремовый или серовато-белый. Консистенция-однородная ,рыхлая.Запах -свойственный для вареного картофеля в сочетании с творогом и продуктами,входящими врецептуру без постороннего. Вкус-характерный для вареного картофеля в сочетвнии с продуктами, входящими врецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,42	9,32	21,25	216,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) картофельные с творогом запеченые**
100 гр

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	160|104	160|104	160|104	160|104	160|104	105.65| 68.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	173.33| 104	173.33| 104	173.33| 104	173.33| 104	173.33| 104	114.45| 68.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	138.67| 104	138.67| 104	138.67| 104	138.67| 104	138.67| 104	91.56|68.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	148.57| 104	148.57| 104	148.57| 104	148.57| 104	148.57| 104	98.1|68.67
Масло растительное	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Масло сливочное	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67
Творог	34|34	250|250	34|34	34|34	250|250	34|34
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде , отвар сливают , подсушивают и протирают горячим .В протертый картофель,охлажденный до температуры 50-60С,добавляют смесь,яица , протертый творог ,растопленное масло сливочное .Массу перемешивают и формируют котлеты овально-продолговатой формы или биточки- округлой формы,панируют в муке,укладывают на функциональную емкость,смазаную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Внешний вид -котлеты овально -продолговатой (биточки-округлой) формы,без трещин на поверхности Цвет -поверхности -золотистый,на разрезе -светло-кремовый или серовато-белый. Консистенция-однородная ,рыхлая.Запах -свойственный для вареного картофеля в сочетании с творогом и продуктами,входящими врецептуру без постороннего. Вкус-характерный для вареного картофеля в сочетвнии с продуктами, входящими врецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,42	9,34	21,24	216,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки из мяса говядины тушеные в соусе 85 гр.**

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**
Вода	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	15.5|15.5	15.5|15.5	15.5|15.5	15.5|15.5	15.5|15.5
Мука	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Мясо	45.83| 44	45.83| 44	45.83| 44	45.83| 44	45.83| 44
Сметана	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Соль	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1
Хлеб пшеничный	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9

Выход блюда:	**85**	**85**	**85**	**85**	**85**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительнонй ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб, соль и повторно измельчают через мясорубку, затем добавляют молоко, перемешивают и взбивают. Полученную массу порционируют, формуют в виде шариков массой по 20-25г., укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, заливают горячим соусом и тушат 15-20 мин.Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., затем добавляют соль, сметану и доводят до кипения.Внешний вид-форма фрикаделек сохранена, поверхность без трещин. Цвет-фрикаделек-серовато-коричневый,соуса-светло-кремовый.Консистенция-фрикаделек- рыхлая,сочная, соуса-однородная, средней густоты.Запах-свойственный для тушеных мясных изделий из котлетной массы говядины в соусе, без постороннего.
Вкус-характерный для тушеных мясных изделий из котлетной массы говядины в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,79	12,95	6,79	207,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки из мяса говядины тушеные в соусе 70 гр.**

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**
Вода	11.53|11.53	11.53|11.53	11.53|11.53	11.53|11.53	11.53|11.53
Масло сливочное	2.47|2.47	2.47|2.47	2.47|2.47	2.47|2.47	2.47|2.47
Молоко	12.76|12.76	12.76|12.76	12.76|12.76	12.76|12.76	12.76|12.76
Мука	0.82|0.82	0.82|0.82	0.82|0.82	0.82|0.82	0.82|0.82
Мясо	37.75|36.24	37.75|36.24	37.75|36.24	37.75|36.24	37.75|36.24
Сметана	9.88|9.88	9.88|9.88	9.88|9.88	9.88|9.88	9.88|9.88
Соль	0.91|0.91	0.91|0.91	0.91|0.91	0.91|0.91	0.91|0.91
Хлеб пшеничный	7.41|7.41	7.41|7.41	7.41|7.41	7.41|7.41	7.41|7.41

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительнонй ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб, соль и повторно измельчают через мясорубку, затем добавляют молоко, перемешивают и взбивают. Полученную массу порционируют, формуют в виде шариков массой по 20-25г., укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, заливают горячим соусом и тушат 15-20 мин.Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., затем добавляют соль, сметану и доводят до кипения.Внешний вид-форма фрикаделек сохранена, поверхность без трещин. Цвет-фрикаделек-серовато-коричневый,соуса-светло-кремовый.Консистенция-фрикаделек- рыхлая,сочная, соуса-однородная, средней густоты.Запах-свойственный для тушеных мясных изделий из котлетной массы говядины в соусе, без постороннего.
Вкус-характерный для тушеных мясных изделий из котлетной массы говядины в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,80	12,94	6,80	207,23

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки из мяса говядины тушеные в соусе 60 гр.**

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**
Вода	9.88|9.88	9.88|9.88	9.88|9.88	9.88|9.88	9.88|9.88
Масло сливочное	2.12|2.12	2.12|2.12	2.12|2.12	2.12|2.12	2.12|2.12
Молоко	10.94|10.94	10.94|10.94	10.94|10.94	10.94|10.94	10.94|10.94
Мука	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Мясо	32.35|31.06	32.35|31.06	32.35|31.06	32.35|31.06	32.35|31.06
Сметана	8.47|8.47	8.47|8.47	8.47|8.47	8.47|8.47	8.47|8.47
Соль	0.78|0.78	0.78|0.78	0.78|0.78	0.78|0.78	0.78|0.78
Хлеб пшеничный	6.35|6.35	6.35|6.35	6.35|6.35	6.35|6.35	6.35|6.35

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительнонй ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб, соль и повторно измельчают через мясорубку, затем добавляют молоко, перемешивают и взбивают. Полученную массу порционируют, формуют в виде шариков массой по 20-25г., укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, заливают горячим соусом и тушат 15-20 мин.Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., затем добавляют соль, сметану и доводят до кипения.Внешний вид-форма фрикаделек сохранена, поверхность без трещин. Цвет-фрикаделек-серовато-коричневый,соуса-светло-кремовый.Консистенция-фрикаделек- рыхлая,сочная, соуса-однородная, средней густоты.Запах-свойственный для тушеных мясных изделий из котлетной массы говядины в соусе, без постороннего.
Вкус-характерный для тушеных мясных изделий из котлетной массы говядины в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,78	12,95	6,82	207,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.23/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки из мяса говядины тушеные в соусе 50 гр.**

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**
Вода	8.23|8.23	8.23|8.23	8.23|8.23	8.23|8.23	8.23|8.23
Масло сливочное	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77	1.77|1.77
Молоко	9.12|9.12	9.12|9.12	9.12|9.12	9.12|9.12	9.12|9.12
Мука	0.58|0.58	0.58|0.58	0.58|0.58	0.58|0.58	0.58|0.58
Мясо	26.96|25.88	26.96|25.88	26.96|25.88	26.96|25.88	26.96|25.88
Сметана	7.06|7.06	7.06|7.06	7.06|7.06	7.06|7.06	7.06|7.06
Соль	0.65|0.65	0.65|0.65	0.65|0.65	0.65|0.65	0.65|0.65
Хлеб пшеничный	5.29|5.29	5.29|5.29	5.29|5.29	5.29|5.29	5.29|5.29

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительнонй ткани, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб, соль и повторно измельчают через мясорубку, затем добавляют молоко, перемешивают и взбивают. Полученную массу порционируют, формуют в виде шариков массой по 20-25г., укладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, заливают горячим соусом и тушат 15-20 мин.Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., затем добавляют соль, сметану и доводят до кипения.Внешний вид-форма фрикаделек сохранена, поверхность без трещин. Цвет-фрикаделек-серовато-коричневый,соуса-светло-кремовый.Консистенция-фрикаделек- рыхлая,сочная, соуса-однородная, средней густоты.Запах-свойственный для тушеных мясных изделий из котлетной массы говядины в соусе, без постороннего.
Вкус-характерный для тушеных мясных изделий из котлетной массы говядины в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,80	12,96	6,78	207,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.230

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки мясные паровые**

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**
Вода	11|11	14|14	14|14	14|14	14|14
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Мясо	60|60	80|80	80|80	80|80	80|80
Хлеб пшеничный	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляют, замоченный в воде хлеб, и снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, размягченное сливочное масло и перемешивают котлетную массу. Разделывают в виде шариков и варят на пару (в паровой кострюле, в сотейнике).

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Изделия в форме шариков одинакового размера, неразвалившиеся, сочные. Цвет на поверхности фрикаделек серовато-коричневые. Вкус и запах свойственный изделию из котлетной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,20	17,26	4,58	272,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.230/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки мясные паровые 70 гр**

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**
Вода	12.83|12.83	12.25|12.25	12.25|12.25	12.25|12.25	12.25|12.25
Масло сливочное	0.93|0.93	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88
Мясо	56.88|56.88	56.88|56.88	56.88|56.88	56.88|56.88	56.88|56.88
Хлеб пшеничный	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляют, замоченный в воде хлеб, и снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, размягченное сливочное масло и перемешивают котлетную массу. Разделывают в виде шариков и варят на пару (в паровой кострюле, в сотейнике).

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Изделия в форме шариков одинакового размера, неразвалившиеся, сочные. Цвет на поверхности фрикаделек серовато-коричневые. Вкус и запах свойственный изделию из котлетной массы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
14,91	12,44	4,57	209,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.231

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла,тушенная с курагой**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	14|14	17|17	17|17	17.5|17.5	17|17	17|17
Курага	12|12	14|14	14|14	15|15	14|14	14|14
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	3.75|3.75	4|4	4|4
Мука	0.5|0.5	0.7|0.7	0.7|0.7	0.63|0.63	0.7|0.7	0.7|0.7
Сахар	2.5|2.5	3|3	3|3	3.13|3.13	3|3	3|3
Свекла(с 01.01 по 31.07)	101.33| 76	126.67| 95	126.67| 95	126.67| 95	126.67| 95	126.67| 95
Свекла(с 01.08 по 31.12)	95|76	118.75| 95	118.75| 95	118.75| 95	118.75| 95	118.75| 95
Сметана	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Свеклу залить горячей водой (не ниже 80 С), закрыть крышкой, довести до кипения и варить 1 час 20 мин., охладить под проточной водой, очистить, нарезать мелкими ломтиками 3х10 мм. Курагу промыть, залить холодной водой и оставить на 2 - 3 час. Затем курагу варят в той же воде до готовности, измельчают, соединяют со свеклой и тушат 5 - 7 минут до готовности в сметанном соусе.
Соус сметанный готовится на основе белого соуса на овощном отваре или отваре от кураги. Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3 - 5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120 С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60 - 70 С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Свекла уложена горкой. Вкус сладковатый, с ароматом свеклы и кураги. Цвет темно-вишневый. Консистенция мягкая, нарезка сохранена. Консистенция соуса жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый, сметанный. Запах сметаны, кисловатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,61	3,05	15,17	91,73

Утверждаю

Технологическая карта № 7.232

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 60 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	67.69| 44	67.69| 44	67.69| 44
Картофель(с 01.03 по 31.08)	73.33| 44	73.33| 44	73.33| 44
Картофель(с 01.09 по 31.10)	58.67| 44	58.67| 44	58.67| 44
Картофель(с 01.11 по 31.12)	62.86| 44	62.86| 44	62.86| 44
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2
Молоко	17 |16.15	17 |16.15	17 |16.15

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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.

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 непотертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,12	3,42	13,25	99,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.233

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 120 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**
Капуста	92.5| 74	92.5| 74	92.5| 74	92.5| 74
Лук	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Петрушка зелень	2|2	2|2	2|2	2|2
Томатная паста	2|2	2|2	2|2	2|2
Укроп зелень	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Капусту нарезают, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. В отваренную капусту добавляют соль и тушат до готовности. Перед подачей посыпают зеленью.

Органолептические показатели:

Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,39	3,06	5,59	55,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.234

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Шницель из говядины**

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	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	15|15	20|20	20|20	20|20	20|20
Мясо	56 |53.76	75|72	75|72	75|72	75|72
Хлеб пшеничный	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом , замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. В массу добавляют мелконашинкованный пассерованный лук, перемешивают, формуют шницели плоскоовальной формы толщиной 1см. Изделия доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин. 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
16,99	15,63	4,91	251,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.235

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из печени и риса**

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	20 |16.8	27 |22.68	27 |22.68	27 |22.68	27 |22.68
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Печень	50 |42.5	66 |56.1	66 |56.1	66 |56.1	66 |56.1
Рис	4.5|4.5	6|6	6|6	6|6	6|6
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Печень измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой дважды. В измельченную печень добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделывают в виде шариков по две штуки на порцию (по 42 г). Шарики тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200*С до готовности.
Температура подачи 65*С.

Органолептические показатели:

Изделия должны сохранять форму, сочные, вкус в меру соленый, Без посторонних привкусов и запахов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,55	5,01	7,43	137,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.236

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь, тушенная с черносливом**

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**
Масло сливочное	2.25|2.25	3.75|3.75	3.75|3.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	102|76.5	170 |127.5	170 |127.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	95.63| 76.5	159.38| 127.5	159.38| 127.5
Сахар	3.75|3.75	6.25|6.25	6.25|6.25
Чернослив	15.75|15.75	26.25|26.25	26.25|26.25

Выход блюда:	**90**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением сливочного масла до полуготовности. Затем кладут подготовленный мелко нарезанный чернослив, который предварительно перебирают, промывают, заливают небольшим количеством горячей воды и оставляют в ней до полного набухания, затем удаляют косточки.Тушат до готовности 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Уложена на тарелку горкой, форма нарезки сохранилась. Консистенция - мягкая. Цвет свойственный моркови и черносливу. Вкус и аромат - сладковатый, свежеприготовленной моркови и чернослива.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,43	1,89	21,45	105,74

Утверждаю

Технологическая карта № 7.237

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей с кабачками**

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**
Вода	30.67|30.67	37|37	37|37	37|37	37|37
Зеленый горошек	9.33|5.97	12 |7.68	12 |7.68	12 |7.68	12 |7.68
Кабачки(с 01.01 по 31.12)	29.34|13.17	36 |16.16	36 |16.16	36 |16.16	36 |16.16
Капуста	24|24	30|30	30|30	30|30	30|30
Картофель(с 01.01 по 28.02)	59.49|38.67	73.85| 48	73.85| 48	73.85| 48	73.85| 48
Картофель(с 01.03 по 31.08)	64.45|38.67	80|48	80|48	80|48	80|48
Картофель(с 01.09 по 31.10)	51.56|38.67	64|48	64|48	64|48	64|48
Картофель(с 01.11 по 31.12)	55.24|38.67	68.57| 48	68.57| 48	68.57| 48	68.57| 48
Масло сливочное	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	26.67| 20	32|24	32|24	32|24	32|24
Морковь(с 01.08 по 31.12)	25|20	30|24	30|24	30|24	30|24
Мука	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Петрушка зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5.33|5.33	6|6	6|6	6|6	6|6
Укроп зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают кубиками. Морковь припускают с добавлением масла до полуготовности, добавляют к ней картофель, капусту припущенную шашками, кабачки сырые, соль, припускают при закрытой крышке 10 - 15 минут, добавляют сметанный соус и тушат в соусе 10 - 15 минут.
При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. На выход рагу 150 г взять соуса 45 гр: Масло растительное 1 г, мука 1 г, вода (бульон) 37 г, сметана 10 г. Технология приготовления соуса: Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3 - 5 минут.
Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110 - 120 С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60 - 70 С, растирают со сливочным маслом, затем добавляют оставшуюся воду (бульон) и варят 25 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная. Форма нарезки сохранилась, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей. Требования к качеству соуса: Консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый, сметанный. Запах сметаны, кисловатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,59	3,39	9,46	78,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.237/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей с кабачками.**

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**
Вода	38.33|38.33	44.4|44.4	44.4|44.4	44.4|44.4	37|37
Зеленый горошек	11.67| 7.47	14.41| 9.22	14.41| 9.22	14.41| 9.22	12 |7.68
Кабачки(с 01.01 по 31.12)	36.67|16.46	43.19|19.39	43.19|19.39	43.19|19.39	36 |16.16
Капуста	37.5| 30	45|36	45|36	36|36	37.5| 30
Картофель(с 01.01 по 28.02)	74.35|48.33	88.62| 57.6	88.62| 57.6	88.62| 57.6	73.85| 48
Картофель(с 01.03 по 31.08)	80.55|48.33	96 |57.6	96 |57.6	96 |57.6	80|48
Картофель(с 01.09 по 31.10)	64.44|48.33	76.8|57.6	76.8|57.6	76.8|57.6	64|48
Картофель(с 01.11 по 31.12)	69.04|48.33	82.29| 57.6	82.29| 57.6	82.29| 57.6	68.57| 48
Масло сливочное	5|5	6|6	6|6	6|6	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	33.33| 25	38.4|28.8	38.4|28.8	38.4|28.8	32|24
Морковь(с 01.08 по 31.12)	31.25| 25	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8	30|24
Мука	1|1	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1|1
Петрушка зелень	1|1	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1|1
Сметана	6.67|6.67	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	6|6
Укроп зелень	1|1	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1|1

Выход блюда:	**150**	**180**	**180**	**180**	**150**

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают кубиками. Морковь припускают с добавлением масла до полуготовности, добавляют к ней картофель, капусту припущенную шашками, кабачки сырые, соль, припускают при закрытой крышке 10 - 15 минут, добавляют сметанный соус и тушат в соусе 10 - 15 минут.
При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. На выход рагу 150 г взять соуса 45 гр: Масло растительное 1 г, мука 1 г, вода (бульон) 37 г, сметана 10 г. Технология приготовления соуса: Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3 - 5 минут.
Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110 - 120 С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60 - 70 С, растирают со сливочным маслом, затем добавляют оставшуюся воду (бульон) и варят 25 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная. Форма нарезки сохранилась, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей. Требования к качеству соуса: Консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый, сметанный. Запах сметаны, кисловатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,59	3,39	9,46	78,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.238

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет с луком и яйцом**

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	24 |20.16	32 |26.88	32 |26.88	32 |26.88	32 |26.88
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	10|10	13|13	13|13	13|13	13|13
Мясо	36 |32.76	48 |43.68	48 |43.68	48 |43.68	48 |43.68
Петрушка зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Сухари панировочные	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Хлеб пшеничный	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Яйцо	0.1125|0.1125	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,36	11,24	10,29	209,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.239

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свеклы с черносливом**

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**
Масло растительное	1.5|1.5	2.4|2.4	2.4|2.4
Свекла(с 01.01 по 31.07)	60.87| 42	80 |55.2	80 |55.2
Свекла(с 01.08 по 31.12)	57.07| 42	75 |55.2	75 |55.2
Чернослив	6|6	7.2|7.2	7.2|7.2

Выход блюда:	**45**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Отварную свеклу нарезают тонкой соломкой.Чернослив перебирают,промывают несколько раз в теплой воде.Чернослив заливают холодной водой на 10 минут, промывают, затем замачивают в кипяченой воде до набухания. Набухший чернослив нарезают мелкими кубиками, удаляя косточки. Смешивают с нарезанной свеклой, заправляют растительным маслом. Температура подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Салат уложен в тарелку горкой, продукты сохранили форму нарезки и естественную окраску.Консистенция мягкая.Салат имеет аромат свойственный вареной свекле и использованным сухофруктам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,60	3,02	17,98	101,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с яблоками и растительным маслом 60гр.**

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**
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Свекла(с 01.01 по 31.07)	60|45	60|45	60|45	60|45
Свекла(с 01.08 по 31.12)	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Яблоки	14.29| 10	14.29| 10	14.29| 10	14.29| 10

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин.,ополаскивают проточной водой и просушивают, затем очищают, удаляют семенное гнездо(сердцевину), нарезают соломкой(или натирают на терке).Нарезанные свеклу и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салата можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2 г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - салата уложен горкой, нарезка свеклы и яблок сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, яблоко светло кремовый или светло салатный. Консистенция свеклы мягкая, яблок слегка хрустящая. Запах-свойственный для вареной свеклы и яблок, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с яблоками, сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,12	7,47	14,37	132,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с яблоками и растительным маслом 50гр.**

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**
Масло растительное	4.17|4.17	4.17|4.17	4.17|4.17
Сахар	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5
Свекла(с 01.08 по 31.12)	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5
Яблоки	11.9|8.33	11.9|8.33	11.9|8.33

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают, затем очищают, удаляют семенное гнездо (сердцевину), нарезают соломкой (или натирают на терке). Нарезанные свеклу и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1 - 2 г). Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка свеклы и яблок сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, яблок светло кремовый или светло салатный. Консистенция свеклы мягкая, яблок слегка хрустящая. Запах-свойственный для вареной свеклы и яблок, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с яблоками, сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,12	7,46	14,38	132,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с яблоками и растительным маслом 40гр.**

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**
Масло растительное	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34
Сахар	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	40|30	40|30	40|30
Свекла(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Яблоки	9.51|6.66	9.51|6.66	9.51|6.66

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают, затем очищают, удаляют семенное гнездо (сердцевину), нарезают соломкой (или натирают на терке). Нарезанные свеклу и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1 - 2 г). Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка свеклы и яблок сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, яблок светло кремовый или светло салатный. Консистенция свеклы мягкая, яблок слегка хрустящая. Запах-свойственный для вареной свеклы и яблок, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с яблоками, сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,13	7,48	14,40	133,01

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с яблоками и растительным маслом 30гр.**

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**
Масло растительное	2.51|2.51	2.51|2.51	2.51|2.51
Сахар	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5
Свекла(с 01.08 по 31.12)	28.13| 22.5	28.13| 22.5	28.13| 22.5
Яблоки	7.14| 5	7.14| 5	7.14| 5
Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают, затем очищают, удаляют семенное гнездо (сердцевину), нарезают соломкой (или натирают на терке). Нарезанные свеклу и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1 - 2 г). Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка свеклы и яблок сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, яблок светло кремовый или светло салатный. Консистенция свеклы мягкая, яблок слегка хрустящая. Запах-свойственный для вареной свеклы и яблок, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с яблоками, сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,13	7,50	14,40	133,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из птицы 200 гр**

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	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Мука	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Филе птицы	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Промытые компактно заправленные тушки кур варят,охлаждают,отделяют мясо от костей и измельчают через мясорубку.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят бульоном и проваривают соус 7-10мин.Промытые в соответствии с санитарными правилами,сырые яйца соединяют с кипяченым молоком и проваривают на водяной бане при температуре 75градусов до загустения(готовят льезон)Фарш из мяса кур соединяют с соусом,добавляют бульон,горячее молоко,соль и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют льезон и сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная,с блестками жира на поверхности. Цвет - светло-серый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,55	2,62	3,22	64,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из птицы 250 гр**

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	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Мука	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Соль	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Филе птицы	56.25|56.25	56.25|56.25	56.25|56.25	56.25|56.25	56.25|56.25
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Промытые компактно заправленные тушки кур варят,охлаждают,отделяют мясо от костей и измельчают через мясорубку.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят бульоном и проваривают соус 7-10мин.Промытые в соответствии с санитарными правилами,сырые яйца соединяют с кипяченым молоком и проваривают на водяной бане при температуре 75градусов до загустения(готовят льезон)Фарш из мяса кур соединяют с соусом,добавляют бульон,горячее молоко,соль и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют льезон и сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная,с блестками жира на поверхности. Цвет - светло-серый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,55	2,62	3,22	64,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из птицы 180 гр**

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	144|144	144|144	144|144	144|144	144|144
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	27|27	27|27	27|27	27|27	27|27
Мука	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Филе птицы	40.5|40.5	40.5|40.5	40.5|40.5	40.5|40.5	40.5|40.5
Яйцо	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Промытые компактно заправленные тушки кур варят,охлаждают,отделяют мясо от костей и измельчают через мясорубку.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят бульоном и проваривают соус 7-10мин.Промытые в соответствии с санитарными правилами,сырые яйца соединяют с кипяченым молоком и проваривают на водяной бане при температуре 75градусов до загустения(готовят льезон)Фарш из мяса кур соединяют с соусом,добавляют бульон,горячее молоко,соль и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют льезон и сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная,с блестками жира на поверхности. Цвет - светло-серый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,55	2,61	3,22	64,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из птицы 150 гр**

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	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5
Мука	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Филе птицы	33.75|33.75	33.75|33.75	33.75|33.75	33.75|33.75	33.75|33.75
Яйцо	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Промытые компактно заправленные тушки кур варят,охлаждают,отделяют мясо от костей и измельчают через мясорубку.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят бульоном и проваривают соус 7-10мин.Промытые в соответствии с санитарными правилами,сырые яйца соединяют с кипяченым молоком и проваривают на водяной бане при температуре 75градусов до загустения(готовят льезон)Фарш из мяса кур соединяют с соусом,добавляют бульон,горячее молоко,соль и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют льезон и сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная,с блестками жира на поверхности. Цвет - светло-серый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,55	2,61	3,22	64,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) морковные с творогом запеченные 150 гр**

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	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Манка	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Морковь(с 01.01 по 31.07)	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125
Морковь(с 01.08 по 31.12)	156.25| 125	156.25| 125	156.25| 125	156.25| 125	156.25| 125	156.25| 125
Мука	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Творог	30.3| 30	30.3| 30	30.3| 30	30.3| 30	30.3| 30	30.3| 30
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой илиизмельчают через овощерезку ,иприпускают с добавлением воды ,молока и масла сливочного перед окончанием припускания всыпают струйкойманную крупу,варят до готовности .Полученую массу охлаждают до 50-60С,Добавляют смесь яица ,протертый творог ,перемешивают ,формуют котлеты овально- продолговатой формы или биточки-округлой формы ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин.При отпуске поливают сметаной,довеленной до кипения.Внешний вид-котлеты овально-продолговаттой ,биточки-округлой формы .Поверхность без трешен . Цвет-поверхности-золотистый,на разрезе -Светло-ораньжевый. Консистенция -однородная .мягкая ,рыхлая.Запах-свойственный припущенной моркови в сочетании с творогом и продуктами ,входящими в рецептуру без постороненго.Вкус-характерный для припущенной моркови в сочетании с творогом и продуктами входащими в рецептуру

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,97	8,13	19,06	183,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) морковные с творогом запеченные 180 гр**

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	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Манка	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Морковь(с 01.01 по 31.07)	200|150	200|150	200|150	200|150	200|150	200|150
Морковь(с 01.08 по 31.12)	187.5| 150	187.5| 150	187.5| 150	187.5| 150	187.5| 150	187.5| 150
Мука	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Сметана	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Творог	36.36| 36	36.36| 36	36.36| 36	36.36| 36	36.36| 36	36.36| 36
Яйцо	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой илиизмельчают через овощерезку ,иприпускают с добавлением воды ,молока и масла сливочного перед окончанием припускания всыпают струйкойманную крупу,варят до готовности .Полученую массу охлаждают до 50-60С,Добавляют смесь яица ,протертый творог ,перемешивают ,формуют котлеты овально- продолговатой формы или биточки-округлой формы ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин.При отпуске поливают сметаной,довеленной до кипения.Внешний вид-котлеты овально-продолговаттой ,биточки-округлой формы .Поверхность без трешен . Цвет-поверхности-золотистый,на разрезе -Светло-ораньжевый. Консистенция -однородная .мягкая ,рыхлая.Запах-свойственный припущенной моркови в сочетании с творогом и продуктами ,входящими в рецептуру без постороненго.Вкус-характерный для припущенной моркови в сочетании с творогом и продуктами входащими в рецептуру

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,97	8,14	19,04	183,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) морковные с творогом запеченные 130 гр**

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	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Манка	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Масло растительное	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Масло сливочное	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Молоко	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Морковь(с 01.01 по 31.07)	144.44|108.33	144.44|108.33	144.44|108.33	144.44|108.33	144.44|108.33	144.44|108.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	135.41|108.33	135.41|108.33	135.41|108.33	135.41|108.33	135.41|108.33	135.41|108.33
Мука	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67
Сметана	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Творог	26.26| 26	26.26| 26	26.26| 26	26.26| 26	26.26| 26	26.26| 26
Яйцо	0.08667|0.08667	0.08667|0.08667	0.08667|0.08667	0.08667|0.08667	0.08667|0.08667	0.08667|0.08667

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой илиизмельчают через овощерезку ,иприпускают с добавлением воды ,молока и масла сливочного перед окончанием припускания всыпают струйкойманную крупу,варят до готовности .Полученую массу охлаждают до 50-60С,Добавляют смесь яица ,протертый творог ,перемешивают ,формуют котлеты овально- продолговатой формы или биточки-округлой формы ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин.При отпуске поливают сметаной,довеленной до кипения.Внешний вид-котлеты овально-продолговаттой ,биточки-округлой формы .Поверхность без трешен . Цвет-поверхности-золотистый,на разрезе -Светло-ораньжевый. Консистенция -однородная .мягкая ,рыхлая.Запах-свойственный припущенной моркови в сочетании с творогом и продуктами ,входящими в рецептуру без постороненго.Вкус-характерный для припущенной моркови в сочетании с творогом и продуктами входащими в рецептуру

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,96	8,13	19,05	183,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) морковные с творогом запеченные 100 гр**

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	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Манка	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Масло растительное	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Масло сливочное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Молоко	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Морковь(с 01.01 по 31.07)	111.11| 83.33	111.11| 83.33	111.11| 83.33	111.11| 83.33	111.11| 83.33	111.11| 83.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	104.16| 83.33	104.16| 83.33	104.16| 83.33	104.16| 83.33	104.16| 83.33	104.16| 83.33
Мука	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67
Сметана	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Творог	20.2| 20	20.2| 20	20.2| 20	20.2| 20	20.2| 20	20.2| 20
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

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают соломкой илиизмельчают через овощерезку ,иприпускают с добавлением воды ,молока и масла сливочного перед окончанием припускания всыпают струйкойманную крупу,варят до готовности .Полученую массу охлаждают до 50-60С,Добавляют смесь яица ,протертый творог ,перемешивают ,формуют котлеты овально- продолговатой формы или биточки-округлой формы ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин.При отпуске поливают сметаной,довеленной до кипения.Внешний вид-котлеты овально-продолговаттой ,биточки-округлой формы .Поверхность без трешен . Цвет-поверхности-золотистый,на разрезе -Светло-ораньжевый. Консистенция -однородная .мягкая ,рыхлая.Запах-свойственный припущенной моркови в сочетании с творогом и продуктами ,входящими в рецептуру без постороненго.Вкус-характерный для припущенной моркови в сочетании с творогом и продуктами входащими в рецептуру

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,97	8,14	19,05	183,32

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из мяса говядины 80 гр.**

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**
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Мясо	101.04| 97	101.04| 97	101.04| 97	101.04| 97	101.04| 97	101.04| 97
Соль	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:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят крупным куском, охлаждают и измельчают дважды на мясорубке, в пюреобразную массу вводят молочный соус, масло сливочное, перемешивают, выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 10-15 мин. Для приготовления соуса мукку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2гр.)Внешний вид- поверхность ровная, без трещин.Цвет- серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.Запах-свойственный вареному мясу говядины с маслом сливочным и соусом молочным, без постороннего. Вкус- характерный вареному мясу говядины с маслом сливочным и соусом молочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
22,28	23,40	2,94	346,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из мяса говядины 70 гр.**

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**
Масло сливочное	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25
Молоко	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21
Мука	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Мясо	88.42|84.88	88.42|84.88	88.42|84.88	88.42|84.88	88.42|84.88	88.42|84.88
Соль	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят крупным куском, охлаждают и измельчают дважды на мясорубке, в пюреобразную массу вводят молочный соус, масло сливочное, перемешивают, выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 10-15 мин. Для приготовления соуса мукку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2гр.)Внешний вид- поверхность ровная, без трещин.Цвет- серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.Запах-свойственный вареному мясу говядины с маслом сливочным и соусом молочным, без постороннего. Вкус- характерный вареному мясу говядины с маслом сливочным и соусом молочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
22,26	23,39	2,94	346,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из мяса говядины 60 гр.**

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**
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Мука	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Мясо	76.04| 73	75.78|72.75	75.78|72.75	75.78|72.75	75.78|72.75	75.78|72.75
Соль	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят крупным куском, охлаждают и измельчают дважды на мясорубке, в пюреобразную массу вводят молочный соус, масло сливочное, перемешивают, выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 10-15 мин. Для приготовления соуса мукку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2гр.)Внешний вид- поверхность ровная, без трещин.Цвет- серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.Запах-свойственный вареному мясу говядины с маслом сливочным и соусом молочным, без постороннего. Вкус- характерный вареному мясу говядины с маслом сливочным и соусом молочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
22,27	23,40	2,93	346,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.24/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из мяса говядины 100 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Молоко	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Мясо	126.3|121.25	126.3|121.25	126.3|121.25	126.3|121.25	126.3|121.25
Соль	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят крупным куском, охлаждают и измельчают дважды на мясорубке, в пюреобразную массу вводят молочный соус, масло сливочное, перемешивают, выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 10-15 мин. Для приготовления соуса мукку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2гр.)Внешний вид- поверхность ровная, без трещин.Цвет- серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.Запах-свойственный вареному мясу говядины с маслом сливочным и соусом молочным, без постороннего. Вкус- характерный вареному мясу говядины с маслом сливочным и соусом молочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
22,28	23,39	2,92	346,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.240

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ванилин 2 пачки**

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**
Ванилин	2000|2000	2000|2000	2000|2000

Выход блюда:	**2000**	**2000**	**2000**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.240-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ванилин 1 пачка**

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**
Ванилин	1000|1000	1000|1000	1000|1000	1000|1000

Выход блюда:	**1000**	**1000**	**1000**	**1000**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.240-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ванилин 10 пачек**

Состав	**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**
Ванилин	2000|2000	2000|2000

Выход блюда:	**2000**	**2000**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.240-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Корица 2 пачки**

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**
Корица	2000|2000	2000|2000	2000|2000

Выход блюда:	**2000**	**2000**	**2000**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.241

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лавровый лист 1 пачка**

Состав	**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**
Лавровый лист	1000|1000	1000|1000

Выход блюда:	**1000**	**1000**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.242

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лавровый лист 2 пачки**

Состав	**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**
Лавровый лист	2000 | 2000	2000 | 2000

Выход блюда:	**2000**	**2000**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.242-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лавровый лист**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лавровый лист	1000|1000	1000|1000	1000|1000	1000|1000	1000|1000

Выход блюда:	**1000**	**1000**	**1000**	**1000**	**1000**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.243

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы ленивые в молочном соусе**

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
Капуста	127.5| 102	150|120	150|120	150|120	162.91|130.33	150|120
Лук	12 |10.08	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15.33|12.88	15 |12.6
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3	2.56|2.56	3|3
Масло сливочное	2|2	4|4	4|4	4|4	2.56|2.56	4|4
Молоко	24|24	30|30	30|30	30|30	30.67|30.67	30|30
Мука	1|1	2|2	2|2	2|2	1.28|1.28	2|2
Мясо	60 |54.6	87 |79.17	87 |79.17	87 |79.17	76.67|69.77	87 |79.17
Рис	7|7	9|9	9|9	9|9	8.94|8.94	9|9

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют на растительном масле, белокачанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски, складывают в противень, добавляют молочный соус и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С. Молочный соус 30 гр: масло сливочное 1 гр, молоко 30 гр, мука 1,5 гр, сахар 0,3 гр. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Изделия должны сохранять форму, сочные, в меру соленые. Цвет на разрезе светло-серый, запах мяса и капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,03	6,57	7,20	122,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.244

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бульон из кур с гренками с яйцом**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	188|188	250|250	250|250	250|250	250|250	250|250
Лук	2 |1.68	3 |2.52	3 |2.52	3 |2.52	3 |2.52	3 |2.52
Морковь(с 01.01 по 31.07)	2 |1.5	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	1.88| 1.5	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2
Петрушка зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Укроп зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Хлеб пшеничный	90 |75.6	25|21	25|21	25|21	25|21	25|21
Яйцо	0.375|0.375	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Тушки кур обрабатывают - кожу на шейке разрезают вдоль со стороны позвоночника, оголяют шейку и вырубают ее по последнему шейному позвонку. Ножки должны быть удалены ниже коленного сустава на 1 см. Удаляют внутренний жир, крылья по локтевой сустав. Промывают в проточной воде.
Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50 - 60 минут. Впемя варки цыплят 20 - 30 минут, старых кур 2 - 3 часа. За 40 минут до готовности добавляют ломтики моркови и лука, соль. За 5 минут до готовности добавить зелень и прокипятить.
Бульон отпускают с гренками и яйцом.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Бульон с выраженным запахом мяса куры, аромата овощей, слабосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,04	1,11	5,22	41,61

Утверждаю

Технологическая карта № 7.244/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бульон из кур с гренками с яйцом 250гр.**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Бульон	188|188	312.5|312.5	312.5|312.5	312.5|312.5	312.5|312.5	312.5|312.5
Лук	2 |1.68	3.75|3.15	3.75|3.15	3.75|3.15	3.75|3.15	3.75|3.15
Морковь(с 01.01 по 31.07)	2 |1.5	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)	1.88| 1.5	3.13| 2.5	3.13| 2.5	3.13| 2.5	3.13| 2.5	3.13| 2.5
Петрушка зелень	1.5|1.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Укроп зелень	1.5|1.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Хлеб пшеничный	90 |75.6	31.25|26.25	31.25|26.25	31.25|26.25	31.25|26.25	31.25|26.25
Яйцо	0.375|0.375	0.625|0.625	0.625|0.625	0.625|0.625	0.625|0.625	0.625|0.625

Выход блюда:	**150**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Тушки кур обрабатывают - кожу на шейке разрезают вдоль со стороны позвоночника, оголяют шейку и вырубают ее по последнему шейному позвонку. Ножки должны быть удалены ниже коленного сустава на 1 см. Удаляют внутренний жир, крылья по локтевой сустав. Промывают в проточной воде.
Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50 - 60 минут. Впемя варки цыплят 20 - 30 минут, старых кур 2 - 3 часа. За 40 минут до готовности добавляют ломтики моркови и лука, соль. За 5 минут до готовности добавить зелень и прокипятить.
Бульон отпускают с гренками и яйцом.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Бульон с выраженным запахом мяса куры, аромата овощей, слабосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,04	1,10	5,22	41,61

Утверждаю

Технологическая карта № 7.245

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Овощи в молоке**

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**
Вода	15.6|15.6	26|26	26|26
Капуста	3.6|3.6	6|6	6|6
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	35.71| 25	35.71| 25
Масло сливочное	0.6|0.6	1|1	1|1
Молоко	31.2|29.64	52 |49.4	52 |49.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	3.2|2.4	5.33| 4	5.33| 4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3 |2.4	5|4	5|4

Выход блюда:	**60**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Морковь нарезают тонкими ломтиками, припускают с добавлением масла, белокачанную капусту нарезают шашками. В кипящую воду кладут капусту и припущенную морковь. Варят 10 минут. Затем кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят при слабом кипении до готовности. За 5 минут до готовности овощей вливают горячее молоко, добавляют соль и доводят до кипения, заправляют сливочным маслом.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Овощи мягкие, сохранили форму нарезки. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса подгорелого молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,92	2,20	6,93	59,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.246

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник домашний на мясном 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**
Бульон	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Капуста	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
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
Огурцы конс	19 |16.34	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5
Петрушка зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Овощи шинкуют соломкой, картофель брусочками, огурцы ромбиками. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. Огурцы припускают в бульоне до готовности. В кипящий бульон закладывают капусту, варят при открытой крышке и сильном кипении 10 минут, добавляют картофель, морковь, лук и варят до готовности. Затем вводят припущенные огурцы, варят 10 минут, добавляют сметану, зелень, рассол по вкусу, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают рассольник 10 - 12 минут.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,01	2,09	6,63	52,23

Утверждаю

Технологическая карта № 7.246/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник домашний на мясном бульоне со сметаной 250гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	175|175	175|175	175|175	175|175
Капуста	20|20	20|20	20|20	20|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	125| 75	125| 75	125| 75	125| 75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	100| 75	100| 75	100| 75	100| 75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло сливочное	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Огурцы конс	31.26|26.88	31.26|26.88	31.26|26.88	31.26|26.88
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Овощи шинкуют соломкой, картофель брусочками, огурцы ромбиками. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. Огурцы припускают в бульоне до готовности. В кипящий бульон закладывают капусту, варят при открытой крышке и сильном кипении 10 минут, добавляют картофель, морковь, лук и варят до готовности. Затем вводят припущенные огурцы, варят 10 минут, добавляют сметану, зелень, рассол по вкусу, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают рассольник 10 - 12 минут.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,97	2,01	6,56	50,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.247

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом с сыром 45/5/6**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Батон	45|45	45|45	45|45
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5
Сыр	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5
Выход блюда:	**56**	**56**	**56**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,27	12,89	42,91	296,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.247/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом с сыром 45/7/7**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Батон	45 | 45	45 | 45	45 | 45
Масло сливочное	7 | 7	7 | 7	7 | 7
Сыр	7 | 7	7 | 7	7 | 7
Выход блюда:	**59**	**59**	**59**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,03	15,27	40,76	309,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.248

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из концентрата плодового или ягодного**

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	143|143	190|190	190|190	190|190	190|190	190|190	190|190
Кисель	18|18	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Сахар	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	12,73	55,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.249

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печень говяжья по-строгоновски**

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	23|23	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Мука	0.7|0.7	0.89|0.89	0.89|0.89	0.89|0.89	0.89|0.89	0.89|0.89
Печень	57 |48.45	77 |65.45	77 |65.45	77 |65.45	77 |65.45	77 |65.45
Сметана	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3х3х35 мм, посыпают солью, обжаривают 3 - 4 минуты тонким слоем, помешивая, заливают сметанным соусом и кипятят 5 - 7 минут. Масса жареной печени 50 г, соуса 40 г. Выход соуса 40 г состоит: мука 1 г, масло сливочное 1 г, сметана 8 г, вода 34 г. Технология приготовления соуса: Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3 - 5 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110 - 120 С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60 - 70 С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,68	6,53	0,84	132,41

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с изюмом и растительным маслом 60гр.**

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**
Изюм	8.16| 8	8.16| 8	8.16| 8
Масло растительное	5|5	5|5	5|5
Сахар	4|4	4|4	4|4
Свекла(с 01.01 по 31.07)	60|45	60|45	60|45
Свекла(с 01.08 по 31.12)	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Изюм промывают,заливают горячей кипяченой водой на 20 мин. для набухания, варят 3-5 мин, отвар сливают. Нарезают свеклу соединяют с изюмом, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салата можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2 г). Внешний вид - салата уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, изюма темно коричневый или светло кремовый. Консистенция свеклы и изюма мягкая. Запах-свойственный для вареной свеклы с изюмом, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с изюмом, сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,28	7,40	22,87	166,62

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с изюмом и растительным маслом 50гр.**

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**
Изюм	6.81|6.67	6.81|6.67	6.81|6.67
Масло растительное	4.17|4.17	4.17|4.17	4.17|4.17
Сахар	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Свекла(с 01.01 по 31.07)	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5
Свекла(с 01.08 по 31.12)	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Изюм промывают,заливают горячей кипяченой водой на 20 мин. для набухания, варят 3-5 мин, отвар сливают. Нарезают свеклу соединяют с изюмом, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салата можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2 г). Внешний вид - салата уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, изюма темно коричневый или светло кремовый. Консистенция свеклы и изюма мягкая. Запах-свойственный для вареной свеклы с изюмом, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с изюмом, сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,28	7,40	22,86	166,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с изюмом и растительным маслом 40гр.**

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**
Изюм	5.45|5.34	5.45|5.34	5.45|5.34
Масло растительное	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34
Сахар	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Свекла(с 01.01 по 31.07)	40|30	40|30	40|30
Свекла(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Изюм промывают,заливают горячей кипяченой водой на 20 мин. для набухания, варят 3-5 мин, отвар сливают. Нарезают свеклу соединяют с изюмом, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салата можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2 г). Внешний вид - салата уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, изюма темно коричневый или светло кремовый. Консистенция свеклы и изюма мягкая. Запах-свойственный для вареной свеклы с изюмом, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с изюмом, сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,28	7,43	22,88	166,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с изюмом и растительным маслом 30гр.**

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**
Изюм	4.09|4.01	4.09|4.01	4.09|4.01
Масло растительное	2.51|2.51	2.51|2.51	2.51|2.51
Сахар	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5
Свекла(с 01.08 по 31.12)	28.13| 22.5	28.13| 22.5	28.13| 22.5

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Изюм промывают,заливают горячей кипяченой водой на 20 мин. для набухания, варят 3-5 мин, отвар сливают. Нарезают свеклу соединяют с изюмом, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салата можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2 г). Внешний вид - салата уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, изюма темно коричневый или светло кремовый. Консистенция свеклы и изюма мягкая. Запах-свойственный для вареной свеклы с изюмом, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с изюмом, сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,30	7,43	22,90	167,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из картофеля 200 гр**

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	140|140	140|140	140|140	140|140	140|140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.15| 56	86.15| 56	86.15| 56	86.15| 56	86.15| 56
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67| 56	74.67| 56	74.67| 56	74.67| 56	74.67| 56
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80|56	80|56	80|56	80|56	80|56
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Овощи очищают и варят до готовности,протирают вместе с отваром в горячем состоянии.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят горячим кипяченым молоком или водой и проваривают соус 7-10мин. Протертые овощи соединяют с соусом добавляют соль и проваривают 3-5мин.Вготовый суп добавляют сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная,с блестками жира на поверхности. Цвет - светло-кремовый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.Вкус и запах свойственные набору продуктов

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,21	1,41	6,45	46,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из картофеля ..**

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	140|140	175|175	175|175	175|175	175|175
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.15| 56	107.69| 70	107.69| 70	107.69| 70	107.69| 70
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33| 56	116.67| 70	116.67| 70	116.67| 70	116.67| 70
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67| 56	93.33| 70	93.33| 70	93.33| 70	93.33| 70
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80|56	100| 70	100| 70	100| 70	100| 70
Масло сливочное	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Молоко	40|40	50|50	50|50	50|50	50|50
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мука	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Соль	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Овощи очищают и варят до готовности,протирают вместе с отваром в горячем состоянии.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят горячим кипяченым молоком или водой и проваривают соус 7-10мин. Протертые овощи соединяют с соусом добавляют соль и проваривают 3-5мин.Вготовый суп добавляют сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная,с блестками жира на поверхности. Цвет - светло-кремовый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.Вкус и запах свойственные набору продуктов

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,21	1,41	6,45	46,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из картофеля 180 гр**

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	126|126	126|126	126|126	126|126	126|126
Картофель(с 01.01 по 28.02)	77.54| 50.4	77.54| 50.4	77.54| 50.4	77.54| 50.4	77.54| 50.4
Картофель(с 01.03 по 31.08)	84 |50.4	84 |50.4	84 |50.4	84 |50.4	84 |50.4
Картофель(с 01.09 по 31.10)	67.2|50.4	67.2|50.4	67.2|50.4	67.2|50.4	67.2|50.4
Картофель(с 01.11 по 31.12)	72 |50.4	72 |50.4	72 |50.4	72 |50.4	72 |50.4
Масло сливочное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Молоко	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Мука	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Овощи очищают и варят до готовности,протирают вместе с отваром в горячем состоянии.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят горячим кипяченым молоком или водой и проваривают соус 7-10мин. Протертые овощи соединяют с соусом добавляют соль и проваривают 3-5мин.Вготовый суп добавляют сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная,с блестками жира на поверхности. Цвет - светло-кремовый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.Вкус и запах свойственные набору продуктов

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,21	1,41	6,45	46,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из картофеля 150 гр**

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	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Картофель(с 01.01 по 28.02)	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	70|42	70|42	70|42	70|42	70|42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	56|42	56|42	56|42	56|42	56|42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	60|42	60|42	60|42	60|42	60|42
Масло сливочное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Молоко	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Мука	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Овощи очищают и варят до готовности,протирают вместе с отваром в горячем состоянии.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят горячим кипяченым молоком или водой и проваривают соус 7-10мин. Протертые овощи соединяют с соусом добавляют соль и проваривают 3-5мин.Вготовый суп добавляют сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная,с блестками жира на поверхности. Цвет - светло-кремовый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.Вкус и запах свойственные набору продуктов

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,21	1,41	6,45	46,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из картофеля 120 гр**

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	84|84	84|84	84|84	84|84	84|84
Картофель(с 01.01 по 28.02)	51.69| 33.6	51.69| 33.6	51.69| 33.6	51.69| 33.6	51.69| 33.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	56 |33.6	56 |33.6	56 |33.6	56 |33.6	56 |33.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	44.8|33.6	44.8|33.6	44.8|33.6	44.8|33.6	44.8|33.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	48 |33.6	48 |33.6	48 |33.6	48 |33.6	48 |33.6
Масло сливочное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Молоко	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.4|4.8	6.4|4.8	6.4|4.8	6.4|4.8	6.4|4.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6 |4.8	6 |4.8	6 |4.8	6 |4.8	6 |4.8
Мука	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Овощи очищают и варят до готовности,протирают вместе с отваром в горячем состоянии.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят горячим кипяченым молоком или водой и проваривают соус 7-10мин. Протертые овощи соединяют с соусом добавляют соль и проваривают 3-5мин.Вготовый суп добавляют сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная,с блестками жира на поверхности. Цвет - светло-кремовый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.Вкус и запах свойственные набору продуктов

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,21	1,40	6,46	46,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты)капустные запеченные150гр.**

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	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Капуста	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Манка	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	500|500	500|500	500|500	500|500	500|500	500|500
Яблоки	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Яйцо	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**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Зачищенную капусту нарезают соломкой ,припускают в молоке с водойи маслом сливочныйдо полуготовности,затем всыпают тонкой струйкой манку ,перемешивают и варят5-10 мин.Яблоки с удаленным семянным гнездом нарезают соломкой,припускают доразмягчения,соеденяют сготовой капусной массой.Получунную массу охлаждают до 45-50С добавляют смесь яица ,соль,перемешивают и формируют котбеты,панируют в муке,выкладываютна смазанную маслом функциональную емкость и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220с до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной,доведннной до кипения.Внешний вид -котлеты овально-продолговатой формы.Цвет-поверхности золотисто-коричневый.Консинстенция -рыхлая, мягкая без комков.Запах -свойстенный для припущенной капусты в сочетании с продуктами,входящими врецептуру .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,37	5,18	14,06	120,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты)капустные запеченные180гр.**

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	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6
Капуста	126|126	126|126	126|126	126|126	126|126	126|126
Манка	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6
Мука	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Сметана	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Соль	600|600	600|600	600|600	600|600	600|600	600|600
Яблоки	21.6|21.6	21.6|21.6	21.6|21.6	21.6|21.6	21.6|21.6	21.6|21.6
Яйцо	0.24|0.24	0.24|0.24	0.24|0.24	0.24|0.24	0.24|0.24	0.24|0.24

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Зачищенную капусту нарезают соломкой ,припускают в молоке с водойи маслом сливочныйдо полуготовности,затем всыпают тонкой струйкой манку ,перемешивают и варят5-10 мин.Яблоки с удаленным семянным гнездом нарезают соломкой,припускают доразмягчения,соеденяют сготовой капусной массой.Получунную массу охлаждают до 45-50С добавляют смесь яица ,соль,перемешивают и формируют котбеты,панируют в муке,выкладываютна смазанную маслом функциональную емкость и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220с до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной,доведннной до кипения.Внешний вид -котлеты овально-продолговатой формы.Цвет-поверхности золотисто-коричневый.Консинстенция -рыхлая, мягкая без комков.Запах -свойстенный для припущенной капусты в сочетании с продуктами,входящими врецептуру .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,37	5,19	14,06	120,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты)капустные запеченные130гр.**

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	11.27|11.27	11.27|11.27	11.27|11.27	11.27|11.27	11.27|11.27	11.27|11.27
Капуста	91|91	91|91	91|91	91|91	91|91	91|91
Манка	11.27|11.27	11.27|11.27	11.27|11.27	11.27|11.27	11.27|11.27	11.27|11.27
Масло растительное	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Масло сливочное	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Молоко	11.27|11.27	11.27|11.27	11.27|11.27	11.27|11.27	11.27|11.27	11.27|11.27
Мука	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Сметана	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Соль	433.33|433.33	433.33|433.33	433.33|433.33	433.33|433.33	433.33|433.33	433.33|433.33
Яблоки	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6
Яйцо	0.17333|0.17333	0.17333|0.17333	0.17333|0.17333	0.17333|0.17333	0.17333|0.17333	0.17333|0.17333

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Зачищенную капусту нарезают соломкой ,припускают в молоке с водойи маслом сливочныйдо полуготовности,затем всыпают тонкой струйкой манку ,перемешивают и варят5-10 мин.Яблоки с удаленным семянным гнездом нарезают соломкой,припускают доразмягчения,соеденяют сготовой капусной массой.Получунную массу охлаждают до 45-50С добавляют смесь яица ,соль,перемешивают и формируют котбеты,панируют в муке,выкладываютна смазанную маслом функциональную емкость и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220с до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной,доведннной до кипения.Внешний вид -котлеты овально-продолговатой формы.Цвет-поверхности золотисто-коричневый.Консинстенция -рыхлая, мягкая без комков.Запах -свойстенный для припущенной капусты в сочетании с продуктами,входящими врецептуру .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,37	5,17	14,06	120,90

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты)капустные запеченные100 гр.**

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	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67
Капуста	70|70	70|70	70|70	70|70	70|70	70|70
Манка	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67
Масло растительное	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Масло сливочное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Молоко	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67
Мука	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Сметана	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	333.33|333.33	333.33|333.33	333.33|333.33	333.33|333.33	333.33|333.33	333.33|333.33
Яблоки	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Яйцо	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Зачищенную капусту нарезают соломкой ,припускают в молоке с водойи маслом сливочныйдо полуготовности,затем всыпают тонкой струйкой манку ,перемешивают и варят5-10 мин.Яблоки с удаленным семянным гнездом нарезают соломкой,припускают доразмягчения,соеденяют сготовой капусной массой.Получунную массу охлаждают до 45-50С добавляют смесь яица ,соль,перемешивают и формируют котбеты,панируют в муке,выкладываютна смазанную маслом функциональную емкость и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220с до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной,доведннной до кипения.Внешний вид -котлеты овально-продолговатой формы.Цвет-поверхности золотисто-коричневый.Консинстенция -рыхлая, мягкая без комков.Запах -свойстенный для припущенной капусты в сочетании с продуктами,входящими врецептуру .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,38	5,18	14,05	120,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из мяса говядины 80 гр.**

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**
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Мясо	101.04| 97	101.04| 97	101.04| 97	101.04| 97	101.04| 97	101.04| 97
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яйцо	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят крупным куском, охлаждают и измельчают на мясорубке,добавляют масло сливочное, желтки яиц, молоко, соль, хорошо перемешивают, соединяют со взбитыми белкаит, ракладывают в емкость, смазанную маслом сливочным (2гр. на порцию) и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 20-25 мин.Внешний вид-поверхность ровная. Цвет-серовато-коричневый. Консистенция-олнородная,рыхлая. Запах-свойственный отварному мясу, молоку, яиц и масла сливочного, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу, молоку,яиц и масла сливочного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,26	24,35	0,99	351,65

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из мяса говядины 70 гр.**

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
Масло сливочное	4.2|4.2	5.3|5.3	4.2|4.2	4.2|4.2	5.3|5.3	4.2|4.2
Молоко	11.2|11.2	14|14	11.2|11.2	11.2|11.2	14|14	11.2|11.2
Мясо	70.73| 67.9	88.44| 84.9	70.73| 67.9	70.73| 67.9	88.44| 84.9	70.73| 67.9
Соль	0.35|0.35	0.4|0.4	0.35|0.35	0.35|0.35	0.4|0.4	0.35|0.35
Яйцо	0.175|0.175	0.175|0.175	0.175|0.175	0.175|0.175	0.175|0.175	0.175|0.175

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят крупным куском, охлаждают и измельчают на мясорубке,добавляют масло сливочное, желтки яиц, молоко, соль, хорошо перемешивают, соединяют со взбитыми белкаит, ракладывают в емкость, смазанную маслом сливочным (2гр. на порцию) и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 20-25 мин.Внешний вид-поверхность ровная. Цвет-серовато-коричневый. Консистенция-олнородная,рыхлая. Запах-свойственный отварному мясу, молоку, яиц и масла сливочного, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу, молоку,яиц и масла сливочного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,60	19,49	0,80	281,32

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из мяса говядины 60 гр.**

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**
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Мясо	75.78|72.75	75.78|72.75	75.78|72.75	75.78|72.75	75.78|72.75	75.78|72.75
Соль	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38
Яйцо	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят крупным куском, охлаждают и измельчают на мясорубке,добавляют масло сливочное, желтки яиц, молоко, соль, хорошо перемешивают, соединяют со взбитыми белкаит, ракладывают в емкость, смазанную маслом сливочным (2гр. на порцию) и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 20-25 мин.Внешний вид-поверхность ровная. Цвет-серовато-коричневый. Консистенция-олнородная,рыхлая. Запах-свойственный отварному мясу, молоку, яиц и масла сливочного, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу, молоку,яиц и масла сливочного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,27	24,35	0,98	351,65

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из мяса говядины 50 гр.**

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
Масло сливочное	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Молоко	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Мясо	63.16|60.63	63.16|60.63	63.16|60.63	63.16|60.63	63.16|60.63	63.16|60.63
Соль	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32
Яйцо	0.15625|0.15625	0.15625|0.15625	0.15625|0.15625	0.15625|0.15625	0.15625|0.15625	0.15625|0.15625

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят крупным куском, охлаждают и измельчают на мясорубке,добавляют масло сливочное, желтки яиц, молоко, соль, хорошо перемешивают, соединяют со взбитыми белкаит, ракладывают в емкость, смазанную маслом сливочным (2гр. на порцию) и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 20-25 мин.Внешний вид-поверхность ровная. Цвет-серовато-коричневый. Консистенция-олнородная,рыхлая. Запах-свойственный отварному мясу, молоку, яиц и масла сливочного, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу, молоку,яиц и масла сливочного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,26	24,34	1,00	351,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.25/8/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг из мяса говядины .**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	2 |1.68	3 |2.52	3 |2.52	3 |2.52
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2	2|2
Молоко	10|10	12|12	12|12	12|12
Мясо	106 |101.76	117 |112.32	117 |112.32	117 |112.32
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яйцо	0.166|0.166	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**70**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят крупным куском, охлаждают и измельчают на мясорубке,добавляют масло сливочное, желтки яиц, молоко, соль, хорошо перемешивают, соединяют со взбитыми белкаит, ракладывают в емкость, смазанную маслом сливочным (2гр. на порцию) и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 20-25 мин.Внешний вид-поверхность ровная. Цвет-серовато-коричневый. Консистенция-олнородная,рыхлая. Запах-свойственный отварному мясу, молоку, яиц и масла сливочного, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу, молоку,яиц и масла сливочного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
26,20	25,21	1,01	372,94

Утверждаю

Технологическая карта № 7.250

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка капустная с говядиной**

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**
Капуста	135|108	200|160	200|160	200|160	200|160	200|160
Манка	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	27 |25.65	34 |32.3	34 |32.3	34 |32.3	34 |32.3	34 |32.3
Мясо	60 |57.6	100| 96	100| 96	100| 96	100| 96	100| 96
Яйцо	0.18783|0.18783	0.24|0.24	0.24|0.24	0.24|0.24	0.24|0.24	0.24|0.24

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Говядину варят крупным куском, охлаждают, нарезают по 50 - 75 гр, пропускают через мясорубку, затем кладут на противень с разогретым сливочным маслом слоем 3 - 4 см и прогревают, помешивая, при температуре 160 - 180* в течение 8 - 10 мин. Капусту шинкуют тонкой соломкой, припускают в молоке с добавлением сливочного масла до размягчения, всыпают манную крупу и проваривают 10 - 15 мин при непрерывном помешивании, охлаждают до 45*С, добавляют сырые яйца (4/5 от нормы), хорошо перемешивают. Половину капустной массы выкладывают ровным слоем в 1,5 см в смазанный маслом противень, сверху кладут слоем в 1 см мясо, а затем выкладывают вторую половину капусты слоем не более 1,5 см. Поверхность разравнивают, смазывают яйцом, взбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250*С в течение 35 - 40 мин.

Органолептические показатели:

Готовую запеканку нарезают на порции. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом или сметанным соусом. Температура подачи 65*С. Требования к качеству: Поверхность запеканки ровная, корочка не грубая, румяная. Вкус в меру соленый с ароматом припущенной в молоке капусты и вареного мяса. Не допускается запах пареной капусты. Консистенция мягкая, сочная. Капуста не должна иметь хруста при разжевывании.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,77	9,52	7,85	166,72

Утверждаю

Технологическая карта № 7.251

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной**

Состав	**Ясли**	**Дети**	**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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	91.38| 59.4	152.31| 99	91.38| 59.4	152.31| 99
Картофель(с 01.03 по 31.08)	99 |59.4	165| 99	99 |59.4	165| 99
Картофель(с 01.09 по 31.10)	79.2|59.4	132| 99	79.2|59.4	132| 99
Картофель(с 01.11 по 31.12)	84.86| 59.4	141.43| 99	84.86| 59.4	141.43| 99
Масло сливочное	1|1	4|4	2.4|2.4	4|4

Выход блюда:	**60**	**100**	**60**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся. Консистенция мягкая,рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового,без потемневших пятен. Вкус и запах, свойственный свежесваренному картофелю. В меру соленый (недосоленый) с ароматом сливочного масла и зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,88	3,25	16,34	109,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.252

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из разных овощей на мясном бульоне**

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**
Бульон	113|113	150|150	150|150	150|150	150|150
Капуста	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	21.54| 14	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	23.33| 14	30|18	30|18	30|18	30|18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	18.67| 14	24|18	24|18	24|18	24|18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	20|14	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18
Лук	7 |5.88	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	1|1	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	23 |21.85	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	32|24	32|24	32|24	32|24
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	30|24	30|24	30|24	30|24
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Все овощи, кроме картофеля мелко шинкуют. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель нарезанный крупным кубиком, доводят до кипения, снимают пену и добавляют припущенную с маслом морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук и варят до готовности при слабом кипении. Отвар сливают, овощи немедленно протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном или отваром, проваривают 5 - 7 мин. Готовый суп заправляют кипящим молоком и сливочным маслом, доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Отпускают, посыпая рубленой зеленью.

Температура подачи 65*С.

Требования к качеству: Суп должен представлять собой однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, "густых сливок". Цвет белый с розоватым оттенком. Вкус нежный, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,09	2,00	5,28	45,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.252/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из разных овощей на мясном бульоне 250гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Капуста	20|20	20|20	20|20	20|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	34.62| 22.5	34.62| 22.5	34.62| 22.5	34.62| 22.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	37.5|22.5	37.5|22.5	37.5|22.5	37.5|22.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32.14| 22.5	32.14| 22.5	32.14| 22.5	32.14| 22.5
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло сливочное	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Молоко	37.51|35.63	37.51|35.63	37.51|35.63	37.51|35.63
Морковь(с 01.01 по 31.07)	40|30	40|30	40|30	40|30
Морковь(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Все овощи, кроме картофеля мелко шинкуют. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель нарезанный крупным кубиком, доводят до кипения, снимают пену и добавляют припущенную с маслом морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук и варят до готовности при слабом кипении. Отвар сливают, овощи немедленно протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном или отваром, проваривают 5 - 7 мин. Готовый суп заправляют кипящим молоком и сливочным маслом, доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Отпускают, посыпая рубленой зеленью.

Температура подачи 65*С.

Требования к качеству: Суп должен представлять собой однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, "густых сливок". Цвет белый с розоватым оттенком. Вкус нежный, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,09	2,00	5,29	45,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.253

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис в молоке со сливочным 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	55|55	70|70	70|70
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2
Молоко	105 |99.75	140|133	140|133
Рис	10.5|10.5	14|14	14|14
Сахар	1.5|1.5	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Рисовую крупу варят в подсоленой воде до полуготовности 10 - 15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Заправляют сливочным маслом за несколько минут до готовности. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,25	2,76	7,78	69,65

Утверждаю

Технологическая карта № 7.253-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис в молоке со сливочным маслом.**

Состав	**Дети**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	52.5|52.5
Масло сливочное	2|2
Молоко	105 |99.75
Рис	13|13
Сахар	2|2

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Рисовую крупу варят в подсоленой воде до полуготовности 10 - 15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Заправляют сливочным маслом за несколько минут до готовности. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,37	3,04	9,04	78,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.253-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис в молоке со сливочным маслом 130 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	45.5|45.5	45.5|45.5	45.5|45.5
Масло сливочное	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Молоко	91 |86.45	91 |86.45	91 |86.45
Рис	11.27|11.27	11.27|11.27	11.27|11.27
Сахар	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Рисовую крупу варят в подсоленой воде до полуготовности 10 - 15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Заправляют сливочным маслом за несколько минут до готовности. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,37	3,04	9,04	78,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.253/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис в молоке со сливочным маслом 180 гр**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	66|66	63|63	63|63	63|63	63|63
Масло сливочное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Молоко	126 |119.7	126 |119.7	126 |119.7	126 |119.7	126 |119.7
Рис	12.6|12.6	12.6|12.6	12.6|12.6	12.6|12.6	12.6|12.6
Сахар	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Рисовую крупу варят в подсоленой воде до полуготовности 10 - 15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Заправляют сливочным маслом за несколько минут до готовности. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,25	2,76	7,78	69,65

Утверждаю

Технологическая карта № 7.254

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с мясом 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	112.5|112.5	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150
Капуста	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	16.92| 11	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	18.33| 11	25|15	25|15	25|15	25|15	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	14.67| 11	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	15.71| 11	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Лук зеленый	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	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	10| 8
Мясо	11.01| 6.21	14.99| 8.46	14.99| 8.46	14.99| 8.46	14.99| 8.46	14.99| 8.46
Петрушка зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Отваривают мясо до готовности. Нарезают картофель лук и овощи. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон закладывают свежую нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленные овощи. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: На поверхности блестки жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладковато - кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,49	2,61	4,47	48,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.255

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре картофельный вегетарианский**

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	113|113	150|150	150|150	150|150	150|150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	83.08| 54	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72
Картофель(с 01.03 по 31.08)	90|54	120| 72	120| 72	120| 72	120| 72
Картофель(с 01.09 по 31.10)	72|54	96|72	96|72	96|72	96|72
Картофель(с 01.11 по 31.12)	77.14| 54	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72
Лук	7 |5.88	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	23 |21.85	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	4|3	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.75| 3	5|4	5|4	5|4	5|4
Мука	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенный картофель закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают пену, вводят мелко нашинкованные морковь и бланшированный лук, варят до готовности. Отвар сливают, овощи протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят водой и проваривают 5-7 минут. Готовый суп заправляют кипящим молоком и маслом, перемешивают сверху вниз.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Суп должен представлять собой однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов, не допускается пленка на поверхности. Консистенция эластичная, "густые сливки". Цвет белый, вкус нежный, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,29	2,51	8,07	64,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.255/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре картофельный вегетарианский 250 гр**

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	150|150	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	110.77| 72	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90
Картофель(с 01.03 по 31.08)	120| 72	150| 90	150| 90	150| 90	150| 90
Картофель(с 01.09 по 31.10)	96|72	120| 90	120| 90	120| 90	120| 90
Картофель(с 01.11 по 31.12)	102.86| 72	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Масло сливочное	3|3	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Молоко	30 |28.5	37.51|35.63	37.51|35.63	37.51|35.63	37.51|35.63
Морковь(с 01.01 по 31.07)	5.33| 4	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	5|4	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5
Мука	3|3	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Очищенный картофель закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают пену, вводят мелко нашинкованные морковь и бланшированный лук, варят до готовности. Отвар сливают, овощи протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят водой и проваривают 5-7 минут. Готовый суп заправляют кипящим молоком и маслом, перемешивают сверху вниз.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Суп должен представлять собой однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов, не допускается пленка на поверхности. Консистенция эластичная, "густые сливки". Цвет белый, вкус нежный, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,29	2,51	8,07	64,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.256

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из отварного мяса (ясли 60г, сад 80г)**

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	30|30	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Лук	11 |9.24	14 |11.76	14 |11.76	14 |11.76	14.67|12.32	14 |11.76
Масло растительное	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Масло сливочное	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	16|12	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	15|12	12.5| 10
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	50.99|28.77	68.01|38.37	68.01|38.37	68.01|38.37	67.99|38.36	68.01|38.37

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг,толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук нарезают и припускают в небольшом количестве воды (бульона). Муку пассеруют, разводят водой. В соус добавляют припущенные овощи. Нарезанное вареное мясо укладывают в посуду, добавляют соль, заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде 10-20 минут. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления. Консистенция мяса мягкая, сочная, цвет светло-коричневый, вкус и запах блюда свойственный набору продуктов, с ароматом мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,28	8,43	5,94	148,97

Утверждаю

Технологическая карта № 7.257

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бефстроганов из отворной говядины в молочно-сметаном соусе (ясли 60г,сад 80г)**

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
Бульон	21|21	28|28	28|28	28|28	28|28	28|28
Лук	6 |5.04	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72
Масло растительное	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Масло сливочное	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Молоко	9 |8.55	12 |11.4	12 |11.4	12 |11.4	12 |11.4	12 |11.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	12.8| 9.6	17.07| 12.8	17.07| 12.8	17.77|13.33	12.8| 9.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12|9.6	16 |12.8	16 |12.8	16.66|13.33	12|9.6
Мука	2|2	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.67|2.67	2.4|2.4
Мясо	50.99|28.77	68.01|38.37	68.01|38.37	68.01|38.37	67.99|38.36	68.01|38.37
Петрушка зелень	0.6|0.6	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Сметана	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Подготовленное мясо заливают холодной водой (на 1кг. мяса 1-1,5 л. воды) так, чтобы куски мяса были полностью покрыты, быстро доводят до кипения, снижают нагрев и варят при слабом кипении. Для улучшения вкуса и аромата отварного мяса в бульон за 25-30 минут до готовности добавляют репчатый лук, морковь и соль. Отварное мясо нарезают . Из муки, отварной моркови, сметаны, с добавлением масла и бульона готовят соус. Подготовленное мясо кладут в сотейник, заливают соусом и тушат 10-15 минут.

Органолептические показатели:

Цвет мяса- светло-коричневый, соус кремовый. Консистенция мяса- сочная, мягкая, соуса однородная. Вкус и запах соответствуют мясу и соусу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,59	9,68	5,20	160,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.258

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник вегетарианский 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 12 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	160|160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	36.92| 24	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32
Картофель(с 01.03 по 31.08)	40|24	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32
Картофель(с 01.09 по 31.10)	32|24	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Картофель(с 01.11 по 31.12)	34.29| 24	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32
Лук	8 |6.72	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24	10.67| 8.96	11 |9.24
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1.33|1.33	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	2.67|2.67	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	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	10| 8
Сахар	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1.07|1.07	1|1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	50.67| 38	68|51	68|51	68|51	67.56|50.67	68|51
Свекла(с 01.08 по 31.12)	47.5| 38	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.34|50.67	63.75| 51
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	6.67|6.67	5|5
Томатная паста	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

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 блестки 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
0,89	2,05	6,88	50,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.258/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник вегетарианский 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	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Картофель(с 01.01 по 28.02)	49.23| 32	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	53.33| 32	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42.67| 32	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45.71| 32	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	11 |9.24	13.75|11.55	13.75|11.55	13.75|11.55	13.75|11.55
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Сахар	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Свекла(с 01.01 по 31.07)	68|51	85 |63.75	85 |63.75	85 |63.75	85 |63.75
Свекла(с 01.08 по 31.12)	63.75| 51	79.69|63.75	79.69|63.75	79.69|63.75	79.69|63.75
Сметана	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Томатная паста	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

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 блестки 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
0,87	1,49	6,85	44,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.258/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник вегетарианский со сметаной 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	120|120
Картофель(с 01.01 по 28.02)	36.92| 24
Картофель(с 01.03 по 31.08)	40|24
Картофель(с 01.09 по 31.10)	32|24
Картофель(с 01.11 по 31.12)	34.29| 24
Лук	8.25|6.93
Масло растительное	0.75|0.75
Масло сливочное	2.25|2.25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Сахар	0.75|0.75
Свекла(с 01.01 по 31.07)	51 |38.25
Свекла(с 01.08 по 31.12)	47.81|38.25
Сметана	3|3
Томатная паста	1.5|1.5

Выход блюда:	**150**

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 блестки 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
0,87	1,96	6,86	49,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.258/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник с мясом 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 12 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	160|160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	36.92| 24	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32
Картофель(с 01.03 по 31.08)	40|24	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32
Картофель(с 01.09 по 31.10)	32|24	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Картофель(с 01.11 по 31.12)	34.29| 24	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32
Лук	8.25|6.93	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24
Масло растительное	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2.25|2.25	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	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	10| 8
Мясо	30 |28.8	40 |38.4	40 |38.4	40 |38.4	40 |38.4	40 |38.4
Сахар	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	51 |38.25	68|51	68|51	68|51	68|51	68|51
Свекла(с 01.08 по 31.12)	47.81|38.25	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51
Сметана	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Томатная паста	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

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 блестки 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	91,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.258/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник с мясом 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	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Картофель(с 01.01 по 28.02)	49.23| 32	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	53.33| 32	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42.67| 32	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45.71| 32	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	11 |9.24	13.75|11.55	13.75|11.55	13.75|11.55	13.75|11.55
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мясо	32|32	40|40	40|40	40|40	40|40
Сахар	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Свекла(с 01.01 по 31.07)	68|51	85 |63.75	85 |63.75	85 |63.75	85 |63.75
Свекла(с 01.08 по 31.12)	63.75| 51	79.69|63.75	79.69|63.75	79.69|63.75	79.69|63.75
Сметана	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Томатная паста	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

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 кипящий бульон 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 отварное мясо ,нарезанное на кусочки,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 блестки 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
3,66	3,74	6,85	79,44

Утверждаю

Технологическая карта № 7.258/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник с тушенкой 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	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Картофель(с 01.01 по 28.02)	49.23| 32	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	53.33| 32	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42.67| 32	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45.71| 32	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	11 |9.24	13.75|11.55	13.75|11.55	13.75|11.55	13.75|11.55
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Сахар	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Свекла(с 01.01 по 31.07)	68|51	85 |63.75	85 |63.75	85 |63.75	85 |63.75
Свекла(с 01.08 по 31.12)	63.75| 51	79.69|63.75	79.69|63.75	79.69|63.75	79.69|63.75
Сметана	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Томатная паста	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Тушенка	24|24	30|30	30|30	30|30	30|30

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

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,тушенку и 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 блестки 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
2,76	3,29	6,85	70,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.259

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бульон из кур с гренками**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	188|188	250|250	250|250	250|250	250.67|250.67	250|250
Лук	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68	2.67|2.24	2 |1.68
Морковь(с 01.01 по 31.07)	2 |1.5	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	1.88| 1.5	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2
Петрушка зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Хлеб пшеничный	19 |15.96	25|21	25|21	25|21	25.33|21.28	25|21
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Тушки кур обрабатывают - кожу на шейке разрезают вдоль со стороны позвоночника, оголяют шейку и вырубают ее по последнему шейному позвонку. Ножки должны быть удалены ниже коленного сустава на 1 см. Удаляют внутренний жир, крылья по локтевой сустав. Промывают в проточной воде.
Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50 - 60 минут. Впемя варки цыплят 20 - 30 минут, старых кур 2 - 3 часа. За 40 минут до готовности добавляют ломтики моркови и лука, соль. За 5 минут до готовности добавить зелень и прокипятить.
Бульон отпускают с гренками.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Бульон с выраженным запахом мяса куры, аромата овощей, слабосоленый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,82	0,09	5,13	25,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.259/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бульон из кур с гренками 250гр**

Состав	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	312.5|312.5	312.5|312.5	312.5|312.5	312.5|312.5	312.5|312.5
Лук	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1
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
Петрушка зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Хлеб пшеничный	31.25|26.25	31.25|26.25	31.25|26.25	31.25|26.25	31.25|26.25

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Тушки кур обрабатывают - кожу на шейке разрезают вдоль со стороны позвоночника, оголяют шейку и вырубают ее по последнему шейному позвонку. Ножки должны быть удалены ниже коленного сустава на 1 см. Удаляют внутренний жир, крылья по локтевой сустав. Промывают в проточной воде.
Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50 - 60 минут. Впемя варки цыплят 20 - 30 минут, старых кур 2 - 3 часа. За 40 минут до готовности добавляют ломтики моркови и лука, соль. За 5 минут до готовности добавить зелень и прокипятить.
Бульон отпускают с гренками.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Бульон с выраженным запахом мяса куры, аромата овощей, слабосоленый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,81	0,09	5,04	25,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с черносливом и растительным маслом 60гр.**

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**
Масло растительное	5|5	5|5	5|5
Сахар	4|4	4|4	4|4
Свекла(с 01.01 по 31.07)	60|45	60|45	60|45
Свекла(с 01.08 по 31.12)	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Чернослив	8|8	8|8	8|8

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Чернослив промывают,заливают горячей кипяченой водой на 20 мин. для набухания, варят 3-5 мин, отвар сливают. Нарезают свеклу соединяют с черносливом, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салата можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2 г). Внешний вид - салата уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, чернослив темно коричневый или черный. Консистенция свеклы и чернослива мягкая. Запах-свойственный для вареной свеклы с черносливом, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с черносливом, сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,33	7,40	22,07	163,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с черносливом и растительным маслом 50гр.**

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**
Масло растительное	4.17|4.17	4.17|4.17	4.17|4.17
Сахар	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Свекла(с 01.01 по 31.07)	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5
Свекла(с 01.08 по 31.12)	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5
Чернослив	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Чернослив промывают,заливают горячей кипяченой водой на 20 мин. для набухания, варят 3-5 мин, отвар сливают. Нарезают свеклу соединяют с черносливом, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салата можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2 г). Внешний вид - салата уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, чернослив темно коричневый или черный. Консистенция свеклы и чернослива мягкая. Запах-свойственный для вареной свеклы с черносливом, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с черносливом, сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,34	7,40	22,06	164,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с черносливом и растительным маслом 40гр.**

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**
Масло растительное	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34
Сахар	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Свекла(с 01.01 по 31.07)	40|30	40|30	40|30
Свекла(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Чернослив	5.34|5.34	5.34|5.34	5.34|5.34

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Чернослив промывают,заливают горячей кипяченой водой на 20 мин. для набухания, варят 3-5 мин, отвар сливают. Нарезают свеклу соединяют с черносливом, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салата можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2 г). Внешний вид - салата уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, чернослив темно коричневый или черный. Консистенция свеклы и чернослива мягкая. Запах-свойственный для вареной свеклы с черносливом, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с черносливом, сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,35	7,43	22,08	164,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварной свеклы с черносливом и растительным маслом 30гр.**

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**
Масло растительное	2.51|2.51	2.51|2.51	2.51|2.51
Сахар	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5
Свекла(с 01.08 по 31.12)	28.13| 22.5	28.13| 22.5	28.13| 22.5
Чернослив	4.01|4.01	4.01|4.01	4.01|4.01

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Чернослив промывают,заливают горячей кипяченой водой на 20 мин. для набухания, варят 3-5 мин, отвар сливают. Нарезают свеклу соединяют с черносливом, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салата можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2 г). Внешний вид - салата уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свеклы темно красный или бордовый, чернослив темно коричневый или черный. Консистенция свеклы и чернослива мягкая. Запах-свойственный для вареной свеклы с черносливом, без постороннего. Вкус характерный вареной свеклы с черносливом, сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,37	7,43	22,10	164,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из моркови 200 гр**

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	140|140	140|140	140|140	140|140	140|140
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Морковь(с 01.01 по 31.07)	85.33| 64	85.33| 64	85.33| 64	85.33| 64	85.33| 64
Морковь(с 01.08 по 31.12)	80|64	80|64	80|64	80|64	80|64
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенную морковь варят до готовности и протирают в горячем состоянии вместе с отваром.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводятводой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Промытые в соответствии с санитарными правилами,сырые яйца соединяют с кипяченым молоком и проваривают на водяной бане при температуре 75градусов до загустения(готовят льезон)Протертую морковь соединяют с соусом и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют льезон и сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - светло-оранжевый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,25	2,17	4,86	45,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из моркови 250 гр**

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	175|175	175|175	175|175	175|175	175|175
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Морковь(с 01.01 по 31.07)	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80
Морковь(с 01.08 по 31.12)	100| 80	100| 80	100| 80	100| 80	100| 80
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Яйцо	0.0625|0.0625	0.0625|0.0625	0.0625|0.0625	0.0625|0.0625	0.0625|0.0625

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Очищенную морковь варят до готовности и протирают в горячем состоянии вместе с отваром.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводятводой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Промытые в соответствии с санитарными правилами,сырые яйца соединяют с кипяченым молоком и проваривают на водяной бане при температуре 75градусов до загустения(готовят льезон)Протертую морковь соединяют с соусом и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют льезон и сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - светло-оранжевый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,25	2,17	4,86	45,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из моркови 180 гр**

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	126|126	126|126	126|126	126|126	126|126
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Морковь(с 01.01 по 31.07)	76.8|57.6	76.8|57.6	76.8|57.6	76.8|57.6	76.8|57.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	72 |57.6	72 |57.6	72 |57.6	72 |57.6	72 |57.6
Мука	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Яйцо	0.045|0.045	0.045|0.045	0.045|0.045	0.045|0.045	0.045|0.045

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенную морковь варят до готовности и протирают в горячем состоянии вместе с отваром.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводятводой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Промытые в соответствии с санитарными правилами,сырые яйца соединяют с кипяченым молоком и проваривают на водяной бане при температуре 75градусов до загустения(готовят льезон)Протертую морковь соединяют с соусом и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют льезон и сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - светло-оранжевый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,25	2,16	4,86	45,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из моркови 150 гр**

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	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Морковь(с 01.01 по 31.07)	64|48	64|48	64|48	64|48	64|48
Морковь(с 01.08 по 31.12)	60|48	60|48	60|48	60|48	60|48
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Яйцо	0.0375|0.0375	0.0375|0.0375	0.0375|0.0375	0.0375|0.0375	0.0375|0.0375

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь варят до готовности и протирают в горячем состоянии вместе с отваром.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводятводой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Промытые в соответствии с санитарными правилами,сырые яйца соединяют с кипяченым молоком и проваривают на водяной бане при температуре 75градусов до загустения(готовят льезон)Протертую морковь соединяют с соусом и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют льезон и сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - светло-оранжевый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,25	2,16	4,85	45,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) свекольные с творогом запеченные 150гр**

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	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Манка	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125
Свекла(с 01.08 по 31.12)	156.25| 125	156.25| 125	156.25| 125	156.25| 125	156.25| 125	156.25| 125
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Творог	30.3| 30	30.3| 30	30.3| 30	30.3| 30	30.3| 30	30.3| 30
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Промытую свеклу варят в кожуре ,очищают,протирают или измельчают через овощерезку и прогревают с маслом сливочным .затем добавляют отдельно свареннную манную кашу .Массу перемешивают ,охлаждают до 50-60С и вводят смесь яица,протертый творог ,перемешивают ,формируют котлеты или биточки ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Приотпуске котлеты поливаются сметаной,доведенной до кипения . Внешний вид- котлеты овально-продолговатой,биточки - округлой формы,поверхность без трещен. Цвет-поверхности -темно-золотистый,на разрезе - томно-красный.Консистьенция - однородная ,мягкая,рыхлая.Запах-свойственный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру ,без постороннего. Вкус- характерный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,21	7,79	16,17	162,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) свекольные с творогом запеченные 180гр**

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	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Манка	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Мука	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Свекла(с 01.01 по 31.07)	200|150	200|150	200|150	200|150	200|150	200|150
Свекла(с 01.08 по 31.12)	187.5| 150	187.5| 150	187.5| 150	187.5| 150	187.5| 150	187.5| 150
Сметана	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Творог	36.36| 36	36.36| 36	36.36| 36	36.36| 36	36.36| 36	36.36| 36
Яйцо	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Промытую свеклу варят в кожуре ,очищают,протирают или измельчают через овощерезку и прогревают с маслом сливочным .затем добавляют отдельно свареннную манную кашу .Массу перемешивают ,охлаждают до 50-60С и вводят смесь яица,протертый творог ,перемешивают ,формируют котлеты или биточки ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Приотпуске котлеты поливаются сметаной,доведенной до кипения . Внешний вид- котлеты овально-продолговатой,биточки - округлой формы,поверхность без трещен. Цвет-поверхности -темно-золотистый,на разрезе - томно-красный.Консистьенция - однородная ,мягкая,рыхлая.Запах-свойственный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру ,без постороннего. Вкус- характерный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,21	7,79	16,17	162,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) свекольные с творогом запеченные 130гр**

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	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67
Манка	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67
Масло растительное	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Масло сливочное	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Мука	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Свекла(с 01.01 по 31.07)	144.44|108.33	144.44|108.33	144.44|108.33	144.44|108.33	144.44|108.33	144.44|108.33
Свекла(с 01.08 по 31.12)	135.41|108.33	135.41|108.33	135.41|108.33	135.41|108.33	135.41|108.33	135.41|108.33
Сметана	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Творог	26.26| 26	26.26| 26	26.26| 26	26.26| 26	26.26| 26	26.26| 26
Яйцо	0.08667|0.08667	0.08667|0.08667	0.08667|0.08667	0.08667|0.08667	0.08667|0.08667	0.08667|0.08667

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Промытую свеклу варят в кожуре ,очищают,протирают или измельчают через овощерезку и прогревают с маслом сливочным .затем добавляют отдельно свареннную манную кашу .Массу перемешивают ,охлаждают до 50-60С и вводят смесь яица,протертый творог ,перемешивают ,формируют котлеты или биточки ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Приотпуске котлеты поливаются сметаной,доведенной до кипения . Внешний вид- котлеты овально-продолговатой,биточки - округлой формы,поверхность без трещен. Цвет-поверхности -темно-золотистый,на разрезе - томно-красный.Консистьенция - однородная ,мягкая,рыхлая.Запах-свойственный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру ,без постороннего. Вкус- характерный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,21	7,78	16,16	162,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) свекольные с творогом запеченные**
100гр

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	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67
Манка	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67
Масло растительное	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Масло сливочное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Мука	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Свекла(с 01.01 по 31.07)	111.11| 83.33	111.11| 83.33	111.11| 83.33	111.11| 83.33	111.11| 83.33	111.11| 83.33
Свекла(с 01.08 по 31.12)	104.16| 83.33	104.16| 83.33	104.16| 83.33	104.16| 83.33	104.16| 83.33	104.16| 83.33
Сметана	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Творог	20.2| 20	20.2| 20	20.2| 20	20.2| 20	20.2| 20	20.2| 20
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

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Промытую свеклу варят в кожуре ,очищают,протирают или измельчают через овощерезку и прогревают с маслом сливочным .затем добавляют отдельно свареннную манную кашу .Массу перемешивают ,охлаждают до 50-60С и вводят смесь яица,протертый творог ,перемешивают ,формируют котлеты или биточки ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Приотпуске котлеты поливаются сметаной,доведенной до кипения . Внешний вид- котлеты овально-продолговатой,биточки - округлой формы,поверхность без трещен. Цвет-поверхности -темно-золотистый,на разрезе - томно-красный.Консистьенция - однородная ,мягкая,рыхлая.Запах-свойственный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру ,без постороннего. Вкус- характерный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,21	7,79	16,17	162,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из мяса говядины 80 гр.**

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**
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Мясо	101.04| 97	101.04| 97	101.04| 97	101.04| 97	101.04| 97	101.04| 97
Соль	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	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят до готовности, нарезают на куски и дважды измельчают на мясорубке.В массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, перемешивают,затем вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.Внешний вид- поверхность ровная, без трещин.Цвет- серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.Запах-свойственный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу, без постороннего. Вкус- характерный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
24,65	21,79	3,04	340,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из мяса говядины 70 гр.**

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**
Масло сливочное	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Молоко	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21
Мука	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Мясо	88.42|84.88	88.42|84.88	88.42|84.88	88.42|84.88	88.42|84.88
Соль	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18
Яйцо	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят до готовности, нарезают на куски и дважды измельчают на мясорубке.В массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, перемешивают,затем вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.Внешний вид- поверхность ровная, без трещин.Цвет- серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.Запах-свойственный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу, без постороннего. Вкус- характерный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
24,64	21,79	3,03	340,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из мяса говядины 60 гр.**

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**
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Молоко	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Мука	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Мясо	76.04| 73	75.78|72.75	75.78|72.75	75.78|72.75	75.78|72.75
Соль	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15
Яйцо	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят до готовности, нарезают на куски и дважды измельчают на мясорубке.В массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, перемешивают,затем вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом , и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.Внешний вид- поверхность ровная, без трещин.Цвет- серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.Запах-свойственный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу, без постороннего. Вкус- характерный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
24,65	23,27	3,03	355,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.26/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из мяса говядины 50 гр.**

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**
Масло сливочное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Молоко	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Мука	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Мясо	63.16|60.63	63.16|60.63	63.16|60.63	63.16|60.63	63.16|60.63
Соль	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13
Яйцо	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, варят до готовности, нарезают на куски и дважды измельчают на мясорубке.В массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, перемешивают,затем вводят взбитые в густую пену белки яиц.Подготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным, и варят на пару 25-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, проваривают 15 мин., добавляют соль и доводят до кипения. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин. и нарезают на порции.Внешний вид- поверхность ровная, без трещин.Цвет- серовато-коричневый.Консистенция-однородная, рыхлая, сочная.Запах-свойственный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу, без постороннего. Вкус- характерный изделию из вареного мяса говядины с продуктами, входящими в рецептуру и молочному соусу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
24,64	21,78	3,04	340,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.260

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис припущенный с овощами (ясли 60 г)**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Лук	9 |7.56
Масло растительное	0.5|0.5
Масло сливочное	1|1
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15
Рис	16|16

Выход блюда:	**60**

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, ощищают, 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
2,35	2,58	18,65	109,09

Утверждаю

Технологическая карта № 7.261

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 30/4**

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	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30
Масло сливочное	4 | 4	4 | 4	4 | 4	4 | 4
Выход блюда:	**34**	**34**	**34**	**34**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,85	12,35	47,12	295,35

Утверждаю

Технологическая карта № 7.261-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 50/7**

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	50.29|50.29	50.29|50.29	50.29|50.29	50.29|50.29
Масло сливочное	6.71|6.71	6.71|6.71	6.71|6.71	6.71|6.71

Выход блюда:	**57**	**57**	**57**	**57**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,84	12,37	47,11	295,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.261-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 45/5**

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	45 | 45	45 | 45	45 | 45	45 | 45
Масло сливочное	5 | 5	5 | 5	5 | 5	5 | 5

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,00	10,96	48,06	286,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.261-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 45/8**

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	45 | 45	45 | 45	45 | 45	45 | 45
Масло сливочное	8 | 8	8 | 8	8 | 8	8 | 8
Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,02	15,90	48,10	331,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.261/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с 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**
Батон	30|30	40|40	38.92|38.92	38.92|38.92
Масло сливочное	7|7	8|8	9.08|9.08	9.08|9.08

Выход блюда:	**37**	**48**	**48**	**48**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.на него укладывают слив.масло Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом,чтобы масло покрывало большую часть ломтика батона.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,35	18,04	43,35	332,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.262

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сгущеное молоко 10 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Сгущенка	11 |10.56	11 |10.56	11 |10.56

Выход блюда:	**10**	**10**	**10**

Органолептические показатели:

Сгущеное молоко разливают порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,60	9,00	59,10	337,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.263

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей с кабачками с тушенкой**

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**
Вода	30|30	38|38	38|38	38|38	38|38
Зеленый горошек	9 |5.76	12 |7.68	12 |7.68	12 |7.68	12 |7.68
Кабачки(с 01.01 по 31.12)	29 |13.02	37 |16.61	37 |16.61	37 |16.61	37 |16.61
Капуста	24|24	31|31	31|31	31|31	31|31
Картофель(с 01.01 по 28.02)	58.46| 38	75.49|49.07	75.49|49.07	75.49|49.07	75.49|49.07
Картофель(с 01.03 по 31.08)	63.33| 38	81.78|49.07	81.78|49.07	81.78|49.07	81.78|49.07
Картофель(с 01.09 по 31.10)	50.67| 38	65.43|49.07	65.43|49.07	65.43|49.07	65.43|49.07
Картофель(с 01.11 по 31.12)	54.29| 38	70.1|49.07	70.1|49.07	70.1|49.07	70.1|49.07
Масло растительное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	26.67| 20	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Морковь(с 01.08 по 31.12)	25|20	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25
Мука	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Петрушка зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5|5	6|6	6|6	6|6	6|6
Тушенка	60|60	77|77	77|77	77|77	77|77

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают кубиками. Морковь припускают с добавлением масла до полуготовности, добавляют к ней картофель, капусту припущенную шашками, кабачки сырые, соль, припускают при закрытой крышке 10 - 15 минут, добавляют сметанный соус,тушенку и тушат в соусе 10 - 15 минут. За несколько минут до готовности добавляют зелень. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. На выход рагу 150 г взять соуса 45 гр: Масло растительное 1 г, мука 1 г, вода (бульон) 37 г, сметана 10 г. Технология приготовления соуса: Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3 - 5 минут.
Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110 - 120 С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60 - 70 С, растирают со сливочным маслом, затем добавляют оставшуюся воду (бульон) и варят 25 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная. Форма нарезки сохранилась, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей. Требования к качеству соуса: Консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый, сметанный. Запах сметаны, кисловатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,32	7,23	6,21	124,99

Утверждаю

Технологическая карта № 7.264

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский 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	128|128	170|170	170|170	170|170	170|170
Геркулес	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
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	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	15|12	15|12	15|12	15|12
Петрушка зелень	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, сметаной и доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,91	2,25	5,77	48,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.264/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский со сметаной 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	212.5|212.5	212.5|212.5	212.5|212.5	212.5|212.5
Геркулес	10|10	10|10	10|10	10|10
Картофель(с 01.01 по 28.02)	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
Картофель(с 01.09 по 31.10)	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
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло сливочное	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, сметаной и доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,89	2,16	5,75	47,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.264/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский со сметаной 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	127.5|127.5
Геркулес	6|6
Картофель(с 01.01 по 28.02)	32.31| 21
Картофель(с 01.03 по 31.08)	35|21
Картофель(с 01.09 по 31.10)	28|21
Картофель(с 01.11 по 31.12)	30|21
Лук	7.5|6.3
Масло растительное	0.75|0.75
Масло сливочное	2.25|2.25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9
Петрушка зелень	0.75|0.75
Сметана	6|6
Укроп зелень	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, сметаной и доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,95	2,51	5,81	51,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.265

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с курагой**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Дрожжи	0.3|0.3
Курага	14|14
Масло растительное	2|2
Масло сливочное	0.6|0.6
Молоко	14|14
Мука	33|33
Сахар	6|6
Яйцо	0.066|0.066

Выход блюда:	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто,приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски массой 29 г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которое заполняют начинкой по 15 г. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут. При приготовлении ватрушек с курагой меланжем смазывают только края теста.

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,00	5,43	59,38	334,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.265/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с курагой 0,08**

Состав	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**
Дрожжи	0.4|0.4	0.4|0.4
Курага	18.67|18.67	18.67|18.67
Масло растительное	2.67|2.67	2.67|2.67
Масло сливочное	0.8|0.8	0.8|0.8
Молоко	18.67|18.67	18.67|18.67
Мука	44|44	44|44
Сахар	8|8	8|8
Яйцо	0.088|0.088	0.088|0.088

Выход блюда:	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто,приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски массой 29 г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которое заполняют начинкой по 15 г. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут. При приготовлении ватрушек с курагой меланжем смазывают только края теста.

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,98	5,43	59,40	334,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.266

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Йогурт питьевой 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Йогурт питьевой	135 |129.6	135 |129.6	135 |129.6	135 |129.6

Выход блюда:	**130**	**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
4,98	3,19	8,48	84,74

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

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.269

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок 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**
Снежок	104 |99.84	104 |99.84	104 |99.84

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

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	3,19	10,88	82,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с растител. маслом 60гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	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
Картофель(с 01.09 по 31.10)	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
Кукуруза консервиров	28.33| 17	28.33| 17	28.33| 17	28.33| 17
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают и варят до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку. Нарезанные овощи соединяют, добавляют прогретую в собственном соку кукурузу, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, кукурузы желтый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и кукурузы мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей с кукурузой и маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей с кукурузой и маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,90	6,18	15,83	138,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с растител. маслом 50гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	44.88|29.17	44.88|29.17	44.88|29.17	44.88|29.17
Картофель(с 01.03 по 31.08)	48.62|29.17	48.62|29.17	48.62|29.17	48.62|29.17
Картофель(с 01.09 по 31.10)	38.89|29.17	38.89|29.17	38.89|29.17	38.89|29.17
Картофель(с 01.11 по 31.12)	41.67|29.17	41.67|29.17	41.67|29.17	41.67|29.17
Кукуруза консервиров	23.62|14.17	23.62|14.17	23.62|14.17	23.62|14.17
Лук	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают и варят до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку. Нарезанные овощи соединяют, добавляют прогретую в собственном соку кукурузу, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, кукурузы желтый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и кукурузы мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей с кукурузой и маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей с кукурузой и маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,90	6,18	15,82	138,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с растител. маслом 40гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.91|23.34	35.91|23.34	35.91|23.34	35.91|23.34
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.9|23.34	38.9|23.34	38.9|23.34	38.9|23.34
Картофель(с 01.09 по 31.10)	31.12|23.34	31.12|23.34	31.12|23.34	31.12|23.34
Картофель(с 01.11 по 31.12)	33.34|23.34	33.34|23.34	33.34|23.34	33.34|23.34
Кукуруза консервиров	18.9|11.34	18.9|11.34	18.9|11.34	18.9|11.34
Лук	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4
Масло растительное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают и варят до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку. Нарезанные овощи соединяют, добавляют прогретую в собственном соку кукурузу, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, кукурузы желтый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и кукурузы мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей с кукурузой и маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей с кукурузой и маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,90	6,18	15,85	138,35

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с растител. маслом 30гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	26.94|17.51	26.94|17.51	26.94|17.51	26.94|17.51
Картофель(с 01.03 по 31.08)	29.18|17.51	29.18|17.51	29.18|17.51	29.18|17.51
Картофель(с 01.09 по 31.10)	23.35|17.51	23.35|17.51	23.35|17.51	23.35|17.51
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.01|17.51	25.01|17.51	25.01|17.51	25.01|17.51
Кукуруза консервиров	14.18| 8.51	14.18| 8.51	14.18| 8.51	14.18| 8.51
Лук	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают и варят до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку. Нарезанные овощи соединяют, добавляют прогретую в собственном соку кукурузу, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, кукурузы желтый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и кукурузы мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей с кукурузой и маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей с кукурузой и маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,90	6,20	15,83	138,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из разных овощей 200 гр**

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	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150
Зеленый горошек	18.46| 12	18.46| 12	18.46| 12	18.46| 12	18.46| 12
Капуста	20|16	20|16	20|16	20|16	20|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	30|18	30|18	30|18	30|18	30|18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18
Лук	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Овощи очищают,картофель и капусту варят отдельно.Очищенную морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды за 5-10мин. до окончания припускания добавляют зеленый горошек.Вареные и припущенные овощи протирают в горячем состоянии.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят водой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую овощи соединяют с соусом добавляют горячее молоко,соль и проваривают 5-10 мин.В готовый суп добавляют сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - характерный для вареных овощей и продуктов,входящих в рецептуру.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,22	1,95	5,15	45,72

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из разных овощей 250 гр**

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	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Зеленый горошек	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15
Капуста	25|20	25|20	25|20	25|20	25|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	34.62| 22.5	34.62| 22.5	34.62| 22.5	34.62| 22.5	34.62| 22.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	37.5|22.5	37.5|22.5	37.5|22.5	37.5|22.5	37.5|22.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32.14| 22.5	32.14| 22.5	32.14| 22.5	32.14| 22.5	32.14| 22.5
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5	5|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:

Овощи очищают,картофель и капусту варят отдельно.Очищенную морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды за 5-10мин. до окончания припускания добавляют зеленый горошек.Вареные и припущенные овощи протирают в горячем состоянии.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят водой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую овощи соединяют с соусом добавляют горячее молоко,соль и проваривают 5-10 мин.В готовый суп добавляют сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - характерный для вареных овощей и продуктов,входящих в рецептуру.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,21	1,96	5,16	45,72

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из разных овощей 180 гр**

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	135|135	135|135	135|135	135|135	135|135
Зеленый горошек	16.62| 10.8	16.62| 10.8	16.62| 10.8	16.62| 10.8	16.62| 10.8
Капуста	18 |14.4	18 |14.4	18 |14.4	18 |14.4	18 |14.4
Картофель(с 01.01 по 28.02)	24.92| 16.2	24.92| 16.2	24.92| 16.2	24.92| 16.2	24.92| 16.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	27 |16.2	27 |16.2	27 |16.2	27 |16.2	27 |16.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	21.6|16.2	21.6|16.2	21.6|16.2	21.6|16.2	21.6|16.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	23.14| 16.2	23.14| 16.2	23.14| 16.2	23.14| 16.2	23.14| 16.2
Лук	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	27|27	27|27	27|27	27|27	27|27
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.4|10.8	14.4|10.8	14.4|10.8	14.4|10.8	14.4|10.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.5|10.8	13.5|10.8	13.5|10.8	13.5|10.8	13.5|10.8
Мука	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Овощи очищают,картофель и капусту варят отдельно.Очищенную морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды за 5-10мин. до окончания припускания добавляют зеленый горошек.Вареные и припущенные овощи протирают в горячем состоянии.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят водой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую овощи соединяют с соусом добавляют горячее молоко,соль и проваривают 5-10 мин.В готовый суп добавляют сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - характерный для вареных овощей и продуктов,входящих в рецептуру.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,20	1,95	5,15	45,72

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из разных овощей 150 гр**

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	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5
Зеленый горошек	13.85| 9	13.85| 9	13.85| 9	13.85| 9	13.85| 9
Капуста	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20.77| 13.5	20.77| 13.5	20.77| 13.5	20.77| 13.5	20.77| 13.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	22.5|13.5	22.5|13.5	22.5|13.5	22.5|13.5	22.5|13.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	18 |13.5	18 |13.5	18 |13.5	18 |13.5	18 |13.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	19.29| 13.5	19.29| 13.5	19.29| 13.5	19.29| 13.5	19.29| 13.5
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Овощи очищают,картофель и капусту варят отдельно.Очищенную морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды за 5-10мин. до окончания припускания добавляют зеленый горошек.Вареные и припущенные овощи протирают в горячем состоянии.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят водой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую овощи соединяют с соусом добавляют горячее молоко,соль и проваривают 5-10 мин.В готовый суп добавляют сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - характерный для вареных овощей и продуктов,входящих в рецептуру.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,20	1,95	5,14	45,72

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из разных овощей .**

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**
Вода	100.2|100.2	170|170	170|170
Зеленый горошек	20|13	35 |22.75	35 |22.75
Капуста	20|16	35|28	35|28
Картофель(с 01.01 по 28.02)	32.31| 21	60.31| 39.2	60.31| 39.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	35|21	65.33| 39.2	65.33| 39.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	28|21	52.27| 39.2	52.27| 39.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	30|21	56 |39.2	56 |39.2
Лук	12 |10.08	18 |15.12	18 |15.12
Масло растительное	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5
Молоко	22.5|22.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	21.33| 16	32|24	32|24
Морковь(с 01.08 по 31.12)	20|16	30|24	30|24
Мука	3|3	5|5	5|5
Соль	0.8|0.8	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Овощи очищают,картофель и капусту варят отдельно.Очищенную морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды за 5-10мин. до окончания припускания добавляют зеленый горошек.Вареные и припущенные овощи протирают в горячем состоянии.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят водой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую овощи соединяют с соусом добавляют горячее молоко,соль и проваривают 5-10 мин.В готовый суп добавляют сливочное масло идоводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - характерный для вареных овощей и продуктов,входящих в рецептуру.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,51	3,14	6,94	66,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) свекольные с яблоком запеченные 150гр**

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
Манка	11|11	11|11	11|11	11|11	11|11	11|11
Масло растительное	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
Молоко	26|26	26|26	26|26	26|26	26|26	26|26
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	164|123	164|123	164|123	164|123	164|123	164|123
Свекла(с 01.08 по 31.12)	153.75| 123	153.75| 123	153.75| 123	153.75| 123	153.75| 123	153.75| 123
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Яблоки	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Промытую свеклу варят в кожуре ,очищают,протирают или измельчают через овощерезку и добавляют молоко ,прогревают с маслом сливочным .затем добавляют отдельно свареннную манную кашу .Массу перемешивают ,охлаждают до 50-60С и вводят смесь яица,яблоки припущенные до полуготовности ,перемешивают ,формируют котлеты или биточки ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Приотпуске котлеты поливаются сметаной,доведенной до кипения . Внешний вид- котлеты овально-продолговатой,биточки - округлой формы,поверхность без трещен. Цвет-поверхности -темно-золотистый,на разрезе - томно-красный.Консистьенция - однородная ,мягкая,рыхлая.Запах-свойственный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру ,без постороннего. Вкус- характерный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,81	4,41	18,12	124,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) свекольные с яблоком запеченные 180гр**

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
Манка	13.2|13.2	13.2|13.2	13.2|13.2	13.2|13.2	13.2|13.2	13.2|13.2
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Молоко	31.2|31.2	31.2|31.2	31.2|31.2	31.2|31.2	31.2|31.2	31.2|31.2
Мука	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Свекла(с 01.01 по 31.07)	196.8|147.6	196.8|147.6	196.8|147.6	196.8|147.6	196.8|147.6	196.8|147.6
Свекла(с 01.08 по 31.12)	184.5|147.6	184.5|147.6	184.5|147.6	184.5|147.6	184.5|147.6	184.5|147.6
Сметана	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Яблоки	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Промытую свеклу варят в кожуре ,очищают,протирают или измельчают через овощерезку и добавляют молоко ,прогревают с маслом сливочным .затем добавляют отдельно свареннную манную кашу .Массу перемешивают ,охлаждают до 50-60С и вводят смесь яица,яблоки припущенные до полуготовности ,перемешивают ,формируют котлеты или биточки ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Приотпуске котлеты поливаются сметаной,доведенной до кипения . Внешний вид- котлеты овально-продолговатой,биточки - округлой формы,поверхность без трещен. Цвет-поверхности -темно-золотистый,на разрезе - томно-красный.Консистьенция - однородная ,мягкая,рыхлая.Запах-свойственный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру ,без постороннего. Вкус- характерный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,81	4,41	18,11	124,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) свекольные с яблоком запеченные 130гр**

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
Манка	9.53|9.53	9.53|9.53	9.53|9.53	9.53|9.53	9.53|9.53	9.53|9.53
Масло растительное	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Масло сливочное	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Молоко	22.53|22.53	22.53|22.53	22.53|22.53	22.53|22.53	22.53|22.53	22.53|22.53
Мука	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Свекла(с 01.01 по 31.07)	142.13| 106.6	142.13| 106.6	142.13| 106.6	142.13| 106.6	142.13| 106.6	142.13| 106.6
Свекла(с 01.08 по 31.12)	133.25| 106.6	133.25| 106.6	133.25| 106.6	133.25| 106.6	133.25| 106.6	133.25| 106.6
Сметана	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Яблоки	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Промытую свеклу варят в кожуре ,очищают,протирают или измельчают через овощерезку и добавляют молоко ,прогревают с маслом сливочным .затем добавляют отдельно свареннную манную кашу .Массу перемешивают ,охлаждают до 50-60С и вводят смесь яица,яблоки припущенные до полуготовности ,перемешивают ,формируют котлеты или биточки ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Приотпуске котлеты поливаются сметаной,доведенной до кипения . Внешний вид- котлеты овально-продолговатой,биточки - округлой формы,поверхность без трещен. Цвет-поверхности -темно-золотистый,на разрезе - томно-красный.Консистьенция - однородная ,мягкая,рыхлая.Запах-свойственный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру ,без постороннего. Вкус- характерный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,80	4,39	18,12	124,35

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) свекольные с яблоком запеченные**
100гр

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
Манка	7.33|7.33	7.33|7.33	7.33|7.33	7.33|7.33	7.33|7.33	7.33|7.33
Масло растительное	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Масло сливочное	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Молоко	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33
Мука	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Свекла(с 01.01 по 31.07)	109.33| 82	109.33| 82	109.33| 82	109.33| 82	109.33| 82	109.33| 82
Свекла(с 01.08 по 31.12)	102.5| 82	102.5| 82	102.5| 82	102.5| 82	102.5| 82	102.5| 82
Сметана	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Яблоки	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Промытую свеклу варят в кожуре ,очищают,протирают или измельчают через овощерезку и добавляют молоко ,прогревают с маслом сливочным .затем добавляют отдельно свареннную манную кашу .Массу перемешивают ,охлаждают до 50-60С и вводят смесь яица,яблоки припущенные до полуготовности ,перемешивают ,формируют котлеты или биточки ,панируют в муке ,выкладывают на функциональную емкость ,смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20мин. Приотпуске котлеты поливаются сметаной,доведенной до кипения . Внешний вид- котлеты овально-продолговатой,биточки - округлой формы,поверхность без трещен. Цвет-поверхности -темно-золотистый,на разрезе - томно-красный.Консистьенция - однородная ,мягкая,рыхлая.Запах-свойственный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру ,без постороннего. Вкус- характерный для варенной свеклы в сочетании с творогом и продуктами,входящими в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,81	4,41	18,11	124,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кнели мясные паровые 80 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
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
Молоко	33|33	33|33	33|33	33|33	33|33	33|33	33|33
Мясо	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Хлеб пшеничный	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины,защищенное от сухожилий и пленок,измельчают через мясорубкус мелкой решеткой,соединяют с замоченным в молоке хлебом и повторно измельчают через мясорубку,добавляют желтки яиц,соль перемешивают,затем,постепенно взбивая,вводят в мясной фарш взбитые белки (кусочек хорошо взбитой массы не тонет в горячей воде). Подготовленную массу порционируют , формуют кнели в виде шариков(разделывают двумя столовы ми ложками или из кондитерского мешка),выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом и припускают с добавлением воды (20% к массе) 10-15 мин или варят на пару 15-20 мин в пароварочном шкафу.
При отпуске поливают растопленным,доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма шариков сохранена,поверхность без трещин.
Цвет-светло-серый.
Консистенция-однородная,пышная,сочная.
Запах-свойственный варенному мясу,без постороннего.
Вкус-характерный варенному мясу,нежный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,49	18,96	5,94	288,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кнели мясные паровые 70 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
Масло растительное	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Молоко	28.88|28.88	28.88|28.88	28.88|28.88	28.88|28.88	28.88|28.88	28.88|28.88	28.88|28.88
Мясо	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56
Соль	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88
Хлеб пшеничный	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины,защищенное от сухожилий и пленок,измельчают через мясорубкус мелкой решеткой,соединяют с замоченным в молоке хлебом и повторно измельчают через мясорубку,добавляют желтки яиц,соль перемешивают,затем,постепенно взбивая,вводят в мясной фарш взбитые белки (кусочек хорошо взбитой массы не тонет в горячей воде). Подготовленную массу порционируют , формуют кнели в виде шариков(разделывают двумя столовы ми ложками или из кондитерского мешка),выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом и припускают с добавлением воды (20% к массе) 10-15 мин или варят на пару 15-20 мин в пароварочном шкафу.
При отпуске поливают растопленным,доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма шариков сохранена,поверхность без трещин.
Цвет-светло-серый.
Консистенция-однородная,пышная,сочная.
Запах-свойственный варенному мясу,без постороннего.
Вкус-характерный варенному мясу,нежный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,60	19,04	5,96	290,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кнели мясные паровые 60 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	24.75|24.75	24.75|24.75	24.75|24.75	24.75|24.75	24.75|24.75	24.75|24.75
Мясо	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Хлеб пшеничный	5.4|5.4	5.4|5.4	5.4|5.4	5.4|5.4	5.4|5.4	5.4|5.4
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины,защищенное от сухожилий и пленок,измельчают через мясорубкус мелкой решеткой,соединяют с замоченным в молоке хлебом и повторно измельчают через мясорубку,добавляют желтки яиц,соль перемешивают,затем,постепенно взбивая,вводят в мясной фарш взбитые белки (кусочек хорошо взбитой массы не тонет в горячей воде). Подготовленную массу порционируют , формуют кнели в виде шариков(разделывают двумя столовы ми ложками или из кондитерского мешка),выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом и припускают с добавлением воды (20% к массе) 10-15 мин или варят на пару 15-20 мин в пароварочном шкафу.
При отпуске поливают растопленным,доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма шариков сохранена,поверхность без трещин.
Цвет-светло-серый.
Консистенция-однородная,пышная,сочная.
Запах-свойственный варенному мясу,без постороннего.
Вкус-характерный варенному мясу,нежный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,73	19,18	5,95	292,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.27/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кнели мясные паровые 50 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Масло растительное	1.25|1.25	1.3|1.3	1.25|1.25	1.25|1.25	1.3|1.3	1.25|1.25
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Молоко	20.63|20.63	20.63|20.63	20.63|20.63	20.63|20.63	20.63|20.63	20.63|20.63
Мясо	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40
Соль	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63
Хлеб пшеничный	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины,защищенное от сухожилий и пленок,измельчают через мясорубкус мелкой решеткой,соединяют с замоченным в молоке хлебом и повторно измельчают через мясорубку,добавляют желтки яиц,соль перемешивают,затем,постепенно взбивая,вводят в мясной фарш взбитые белки (кусочек хорошо взбитой массы не тонет в горячей воде). Подготовленную массу порционируют , формуют кнели в виде шариков(разделывают двумя столовы ми ложками или из кондитерского мешка),выкладывают на функциональную емкость,смазанную маслом и припускают с добавлением воды (20% к массе) 10-15 мин или варят на пару 15-20 мин в пароварочном шкафу.
При отпуске поливают растопленным,доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма шариков сохранена,поверхность без трещин.
Цвет-светло-серый.
Консистенция-однородная,пышная,сочная.
Запах-свойственный варенному мясу,без постороннего.
Вкус-характерный варенному мясу,нежный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,92	19,44	5,96	295,59

Утверждаю

Технологическая карта № 7.270

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Йогурт питьевой 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Йогурт питьевой	104 |99.84	104 |99.84	104 |99.84	104 |99.84
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,99	3,19	8,49	84,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.270-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Йогурт питьевой 110 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Йогурт питьевой	114.4|109.82	114.4|109.82	114.4|109.82	114.4|109.82
Выход блюда:	**110**	**110**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,99	3,19	8,48	84,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.270/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Йогурт питьевой 135 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Йогурт питьевой	140.4|134.78	140.4|134.78	140.4|134.78	140.4|134.78

Выход блюда:	**135**	**135**	**135**	**135**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,99	3,19	8,49	84,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.270/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Йогурт питьевой 75 г**

Состав	**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**
Йогурт питьевой	78 |74.88	78 |74.88

Выход блюда:	**75**	**75**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,99	3,20	8,48	84,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.271

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир 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**
Кефир	104 |99.84	104 |99.84	104 |99.84

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,19	4,09	55,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.271/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир 135 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	140.4|134.78	140.4|134.78	140.4|134.78

Выход блюда:	**135**	**135**	**135**

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	4,10	55,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.272

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Овощи в молоке (ясли 100г,сад 150г)**

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**
Вода	25.33|25.33	38|38	38|38
Капуста	4|4	6|6	6|6
Картофель(с 01.01 по 28.02)	25.65|16.67	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	27.78|16.67	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	22.23|16.67	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	23.81|16.67	35.71| 25	35.71| 25
Масло сливочное	1|1	1.5|1.5	1.5|1.5
Молоко	52.67|50.04	79 |75.05	79 |75.05
Морковь(с 01.01 по 31.07)	3.56|2.67	5.33| 4	5.33| 4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.34|2.67	5|4	5|4

Выход блюда:	**100**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Морковь нарезают тонкими ломтиками, припускают с добавлением масла, белокачанную капусту нарезают шашками. В кипящую воду кладут капусту и припущенную морковь. Варят 10 минут. Затем кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят при слабом кипении до готовности. За 5 минут до готовности овощей вливают горячее молоко, добавляют соль и доводят до кипения, заправляют сливочным маслом.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Овощи мягкие, сохранили форму нарезки. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса подгорелого молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,73	2,20	5,38	51,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.273

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная с овощами**

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**
Капуста	18|18	30|30	30|30	30|30
Картофель(с 01.01 по 28.02)	124.62| 81	207.69| 135	207.69| 135	207.69| 135
Картофель(с 01.03 по 31.08)	135| 81	225|135	225|135	225|135
Картофель(с 01.09 по 31.10)	108| 81	180|135	180|135	180|135
Картофель(с 01.11 по 31.12)	115.71| 81	192.86| 135	192.86| 135	192.86| 135
Лук	11 |9.24	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	4|4	4|4	4|4
Сметана	2|2	2|2	2|2	2|2
Сухари панировочные	2|2	4|4	4|4	4|4
Яйцо	0.112|0.112	0.187|0.187	0.187|0.187	0.187|0.187

Выход блюда:	**90**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Картофель отваривают и протирают через протирочную машину.Делят на 2 части. Одну часть выкладывают на лист,смазанный маслом. Сверху выкладывают фарш и разравнивают,закрывают второй частью картофеля,смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Для фарша: капусту обжаривают на масле соединяют с вареными рубленными яйцами. Перед отпуском порционируют.

Органолептические показатели:

Срок реализации 2 часа. Цвет кремовый.Консистенция нежная,сочная,корочка запеченная.Вкус и запах запеченного картофеля в сочетании с капустой.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,09	4,22	18,80	133,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.273-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная с овощами.**

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**
Капуста	30|30	40|40	40|40	40|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	207.69| 135	276.92| 180	276.92| 180	276.92| 180
Картофель(с 01.03 по 31.08)	225|135	300|180	300|180	300|180
Картофель(с 01.09 по 31.10)	180|135	240|180	240|180	240|180
Картофель(с 01.11 по 31.12)	192.86| 135	257.14| 180	257.14| 180	257.14| 180
Лук	18.33| 15.4	24 |20.16	24 |20.16	24 |20.16
Масло растительное	1.67|1.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Масло сливочное	3.33|3.33	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Сметана	3.33|3.33	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Сухари панировочные	3.33|3.33	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Яйцо	0.18667|0.18667	0.24933|0.24933	0.24933|0.24933	0.24933|0.24933

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Картофель отваривают и протирают через протирочную машину.Делят на 2 части. Одну часть выкладывают на лист,смазанный маслом. Сверху выкладывают фарш и разравнивают,закрывают второй частью картофеля,смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Для фарша: капусту обжаривают на масле соединяют с вареными рубленными яйцами. Перед отпуском порционируют.

Органолептические показатели:

Срок реализации 2 часа. Цвет кремовый.Консистенция нежная,сочная,корочка запеченная.Вкус и запах запеченного картофеля в сочетании с капустой.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,06	3,86	18,56	128,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.274

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский на мясном бульоне со сметаной**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю
	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**
Бульон	127.5|127.5	170|170	170|170	170|170
Картофель(с 01.01 по 28.02)	32.31| 21	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
Картофель(с 01.09 по 31.10)	28|21	37.33| 28	37.33| 28	37.33| 28
Картофель(с 01.11 по 31.12)	30|21	40|28	40|28	40|28
Лук	7.5|6.3	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	15|12	15|12	15|12
Петрушка зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1
Рис	6|6	8|8	8|8	8|8
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, сметаной и доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,77	1,75	5,67	43,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.274/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский на мясном бульоне со сметаной 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	212.5|212.5	212.5|212.5	212.5|212.5	212.5|212.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	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
Картофель(с 01.09 по 31.10)	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
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Рис	10|10	10|10	10|10	10|10
Сметана	10|10	10|10	10|10	10|10
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, сметаной и доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,81	2,02	5,71	46,90

Утверждаю

Технологическая карта № 7.274/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский с мясом 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**
Бульон	170|170	212.5|212.5	212.5|212.5	212.5|212.5	212.5|212.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	43.08| 28	53.85| 35	53.85| 35	53.85| 35	53.85| 35
Картофель(с 01.03 по 31.08)	46.67| 28	58.33| 35	58.33| 35	58.33| 35	58.33| 35
Картофель(с 01.09 по 31.10)	37.33| 28	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35
Картофель(с 01.11 по 31.12)	40|28	50|35	50|35	50|35	50|35
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Мясо	24 |23.04	30 |28.8	30 |28.8	30 |28.8	30 |28.8
Рис	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10
Сметана	5.6|5.6	7|7	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, сметаной и доводят до кипения.Отварное мясо нарезают на кусочки и раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,76	3,32	5,58	67,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.274/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский с мясом 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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	127.5|127.5	170|170	170|170	170|170	170|170
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	7.5|6.3	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	15|12	15|12	15|12	15|12
Мясо	30 |28.8	40 |38.4	40 |38.4	40 |38.4	40 |38.4
Петрушка зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Рис	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Сметана	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Укроп зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, сметаной и доводят до кипения.Отварное мясо нарезают на кусочки и раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,12	4,37	5,65	84,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.274/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский на мясном бульоне со сметаной 150 гр**

Состав	Ясли
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Бульон	127.5|127.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	32.31| 21
Картофель(с 01.03 по 31.08)	35|21
Картофель(с 01.09 по 31.10)	28|21
Картофель(с 01.11 по 31.12)	30|21
Лук	7.5|6.3
Масло растительное	0.75|0.75
Масло сливочное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9
Петрушка зелень	0.75|0.75
Рис	6|6
Сметана	6|6
Укроп зелень	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, сметаной и доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,81	2,02	5,71	46,90

Утверждаю

Технологическая карта № 7.274/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский с мясом куры со сметаной 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	212.5|212.5	212.5|212.5	212.5|212.5	212.5|212.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	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
Картофель(с 01.09 по 31.10)	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
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Рис	10|10	10|10	10|10	10|10
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Филе птицы	40 |36.8	40 |36.8	40 |36.8	40 |36.8

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, сметаной и доводят до кипения.Отварное мясо куры нарезают на кусочки и раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,70	1,88	5,64	57,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.275

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Икра кабачковая**

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**
Икра кабачковая	20.8|19.97	41.6|39.94	41.6|39.94	41.6|39.94

Выход блюда:	**20**	**40**	**40**	**40**

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	121,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.275/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Икра кабачковая 50 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**
Икра кабачковая	52 |49.92	52 |49.92	52 |49.92	52 |49.92
Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

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	121,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.275/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Икра кабачковая 30 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**
Икра кабачковая	31.2|29.95	31.2|29.95	31.2|29.95	31.2|29.95
Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Икру кабачковую выдают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,00	9,00	9,40	121,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.275/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Икра кабачковая .**

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**
Икра кабачковая	42 |40.32	63 |60.48	63 |60.48	63 |60.48

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Икру кабачковую выдают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,03	9,08	9,48	122,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.276

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокачанной капусты с помидорами**

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**
Капуста	25|20	41.25| 33	41.25| 33	41.25| 33
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Помидоры свежие	11 |9.35	18 |15.3	18 |15.3	18 |15.3
Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Обработанную белокачанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5х15 мм), кладут в эмалированную посуду, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Помидоры нарезают ломтиками.
Овощи соединяют, заправляют растительным маслом, хорошо перемешивают.

Органолептические показатели:

Температура подачи 14 С.
Требования к качеству: Консистенция овощей слегка хрустящая. Вкус в меру соленый, с ароматом входящих в салат овощей.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,52	4,12	6,02	60,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.277

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вафли 30 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**
Вафли	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Выложить из упаковки и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,20	2,80	80,90	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.278

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 170 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**
Апельсины	170|119	170|119	170|119	170|119

Выход блюда:	**170**	**170**	**170**	**170**

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 № 7.279

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Банан 180 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**
Бананы	180|126	180|126	180|126	180|126

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.279-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Банан 190 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**
Бананы	190|133	190|133	190|133	190|133

Выход блюда:	**190**	**190**	**190**	**190**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.28/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука с растител. маслом 60гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	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
Картофель(с 01.09 по 31.10)	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
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	22.8|17.1	22.8|17.1	22.8|17.1	22.8|17.1
Морковь(с 01.08 по 31.12)	21.38| 17.1	21.38| 17.1	21.38| 17.1	21.38| 17.1
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, моркови оранжевый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и моркови мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,58	6,10	12,97	120,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.28/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука с растител. маслом 50гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	44.88|29.17	44.88|29.17	44.88|29.17	44.88|29.17
Картофель(с 01.03 по 31.08)	48.62|29.17	48.62|29.17	48.62|29.17	48.62|29.17
Картофель(с 01.09 по 31.10)	38.89|29.17	38.89|29.17	38.89|29.17	38.89|29.17
Картофель(с 01.11 по 31.12)	41.67|29.17	41.67|29.17	41.67|29.17	41.67|29.17
Лук	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	19 |14.25	19 |14.25	19 |14.25	19 |14.25
Морковь(с 01.08 по 31.12)	17.81|14.25	17.81|14.25	17.81|14.25	17.81|14.25
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, моркови оранжевый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и моркови мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,58	6,08	12,96	120,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.28/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука с растител. маслом 40гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.91|23.34	35.91|23.34	35.91|23.34	35.91|23.34
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.9|23.34	38.9|23.34	38.9|23.34	38.9|23.34
Картофель(с 01.09 по 31.10)	31.12|23.34	31.12|23.34	31.12|23.34	31.12|23.34
Картофель(с 01.11 по 31.12)	33.34|23.34	33.34|23.34	33.34|23.34	33.34|23.34
Лук	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4
Масло растительное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Морковь(с 01.01 по 31.07)	15.2|11.4	15.2|11.4	15.2|11.4	15.2|11.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	14.25| 11.4	14.25| 11.4	14.25| 11.4	14.25| 11.4
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, моркови оранжевый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и моркови мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,58	6,08	12,95	120,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.28/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука с растител. маслом 30гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	26.94|17.51	26.94|17.51	26.94|17.51	26.94|17.51
Картофель(с 01.03 по 31.08)	29.18|17.51	29.18|17.51	29.18|17.51	29.18|17.51
Картофель(с 01.09 по 31.10)	23.35|17.51	23.35|17.51	23.35|17.51	23.35|17.51
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.01|17.51	25.01|17.51	25.01|17.51	25.01|17.51
Лук	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	11.4|8.55	11.4|8.55	11.4|8.55	11.4|8.55
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10.69| 8.55	10.69| 8.55	10.69| 8.55	10.69| 8.55
Соль	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, моркови оранжевый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и моркови мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,57	6,10	12,93	120,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.28/1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука с растител. маслом 45гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40.4|26.26	40.4|26.26	40.4|26.26	40.4|26.26
Картофель(с 01.03 по 31.08)	43.77|26.26	43.77|26.26	43.77|26.26	43.77|26.26
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35.01|26.26	35.01|26.26	35.01|26.26	35.01|26.26
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.51|26.26	37.51|26.26	37.51|26.26	37.51|26.26
Лук	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5
Масло растительное	2.99|2.99	2.99|2.99	2.99|2.99	2.99|2.99
Морковь(с 01.01 по 31.07)	17.11|12.83	17.11|12.83	17.11|12.83	17.11|12.83
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16.04|12.83	16.04|12.83	16.04|12.83	16.04|12.83
Соль	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, моркови оранжевый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и моркови мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,58	6,07	13,00	120,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.28/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из овощей с крупой 200 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Геркулес	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Картофель(с 01.01 по 28.02)	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные картофель и морковь варят до готовности.Хлопья овсяные Геркулес всыпают в горячую воду и варят до полного разваривания.Вареные овощи и разваренную крупу протирают вместе с отваром,добавляют соль и проваривают 3-5мин.В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса. Цвет - светло-кремовый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,06	1,85	7,24	50,62

Утверждаю

Технологическая карта № 7.28/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из овощей с крупой 250 гр**

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	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Геркулес	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
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 картофель и морковь варят до готовности.Хлопья овсяные Геркулес всыпают в горячую воду и варят до полного разваривания.Вареные овощи и разваренную крупу протирают вместе с отваром,добавляют соль и проваривают 3-5мин.В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса. Цвет - светло-кремовый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,05	1,86	7,24	50,62

Утверждаю

Технологическая карта № 7.28/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из овощей с крупой 180 гр**

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	144|144	144|144	144|144	144|144	144|144
Геркулес	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	55.38| 36	55.38| 36	55.38| 36	55.38| 36	55.38| 36
Картофель(с 01.03 по 31.08)	60|36	60|36	60|36	60|36	60|36
Картофель(с 01.09 по 31.10)	48|36	48|36	48|36	48|36	48|36
Картофель(с 01.11 по 31.12)	51.43| 36	51.43| 36	51.43| 36	51.43| 36	51.43| 36
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенные картофель и морковь варят до готовности.Хлопья овсяные Геркулес всыпают в горячую воду и варят до полного разваривания.Вареные овощи и разваренную крупу протирают вместе с отваром,добавляют соль и проваривают 3-5мин.В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса. Цвет - светло-кремовый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,06	1,86	7,24	50,62

Утверждаю

Технологическая карта № 7.28/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из овощей с крупой 150 гр**

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	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120
Геркулес	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	50|30	50|30	50|30	50|30
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенные картофель и морковь варят до готовности.Хлопья овсяные Геркулес всыпают в горячую воду и варят до полного разваривания.Вареные овощи и разваренную крупу протирают вместе с отваром,добавляют соль и проваривают 3-5мин.В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса. Цвет - светло-кремовый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.. Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,05	1,86	7,23	50,62

Утверждаю

Технологическая карта № 7.28/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет мясной фаршированный омлетом 80 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	62.5| 60	62.5| 60	62.5| 60	62.5| 60	62.5| 60	62.5| 60
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Хлеб пшеничный	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1
Яйцо	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:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины измельчают через мясорубку,добавляют замоченный в воде хлеб и повторно измельчают через мясорубку,добавляют соль и перемешивают. Для фарша сырые яйца (обработанные в соответствии с Санитарными правилами) разбивают и соединяют с молоком,добовляют соль и взбивают.На разогретую функциональную емкость,смазанную маслом,выливают омлетную массу и запекают в жарочном шкафу при температуре 210-220С 15-20 мин. На пищевую пленку выкладывают котлетную массу слоем 1,5-2 см,на нее кладут омлет,края пленки соединяют,рулет перекладывают на функциональную емкость,смазанную маслом. На поверхности рулета делают 2-3 прокола и варят на пару 25-30 мин или запекают при температуре 210-220 С 20-25 мин.Готовый рулет нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная,без трещин,на разрезе фарш - по центру изделия. Цвет-мяса серый или светло-коричневый,фарша- светло-желтый.
Консистенция-изделия однородная,сочная,фарша(омлета)-нежная,пористая,упругая.
Запах-свойственный изделиям из котлетной массы,без постороннего.
Вкус-характерный для мясных изделий из котлетной массы,фарша-яиц и молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,56	13,54	0,91	203,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.28/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет мясной фаршированный омлетом 70 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	11.4|11.4	11.4|11.4	11.4|11.4	11.4|11.4	11.4|11.4	11.4|11.4
Масло сливочное	2.8|2.8	2.8|2.8	2.8|2.8	2.8|2.8	2.8|2.8	2.8|2.8
Молоко	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6
Мясо	54.69| 52.5	54.69| 52.5	54.69| 52.5	54.69| 52.5	54.69| 52.5	54.69| 52.5
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Хлеб пшеничный	1.54|1.54	1.54|1.54	1.54|1.54	1.54|1.54	1.54|1.54	1.54|1.54
Яйцо	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:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины измельчают через мясорубку,добавляют замоченный в воде хлеб и повторно измельчают через мясорубку,добавляют соль и перемешивают. Для фарша сырые яйца (обработанные в соответствии с Санитарными правилами) разбивают и соединяют с молоком,добовляют соль и взбивают.На разогретую функциональную емкость,смазанную маслом,выливают омлетную массу и запекают в жарочном шкафу при температуре 210-220С 15-20 мин. На пищевую пленку выкладывают котлетную массу слоем 1,5-2 см,на нее кладут омлет,края пленки соединяют,рулет перекладывают на функциональную емкость,смазанную маслом. На поверхности рулета делают 2-3 прокола и варят на пару 25-30 мин или запекают при температуре 210-220 С 20-25 мин.Готовый рулет нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная,без трещин,на разрезе фарш - по центру изделия. Цвет-мяса серый или светло-коричневый,фарша- светло-желтый.
Консистенция-изделия однородная,сочная,фарша(омлета)-нежная,пористая,упругая.
Запах-свойственный изделиям из котлетной массы,без постороннего.
Вкус-характерный для мясных изделий из котлетной массы,фарша-яиц и молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,87	14,86	1,44	221,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.28/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет мясной фаршированный омлетом 60 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	9.8|9.8	9.8|9.8	9.8|9.8	9.8|9.8	9.8|9.8	9.8|9.8
Масло сливочное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Молоко	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	46.88| 45	46.88| 45	46.88| 45	46.88| 45	46.88| 45	46.88| 45
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Хлеб пшеничный	1.32|1.32	1.32|1.32	1.32|1.32	1.32|1.32	1.32|1.32	1.32|1.32
Яйцо	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:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины измельчают через мясорубку,добавляют замоченный в воде хлеб и повторно измельчают через мясорубку,добавляют соль и перемешивают. Для фарша сырые яйца (обработанные в соответствии с Санитарными правилами) разбивают и соединяют с молоком,добовляют соль и взбивают.На разогретую функциональную емкость,смазанную маслом,выливают омлетную массу и запекают в жарочном шкафу при температуре 210-220С 15-20 мин. На пищевую пленку выкладывают котлетную массу слоем 1,5-2 см,на нее кладут омлет,края пленки соединяют,рулет перекладывают на функциональную емкость,смазанную маслом. На поверхности рулета делают 2-3 прокола и варят на пару 25-30 мин или запекают при температуре 210-220 С 20-25 мин.Готовый рулет нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная,без трещин,на разрезе фарш - по центру изделия. Цвет-мяса серый или светло-коричневый,фарша- светло-желтый.
Консистенция-изделия однородная,сочная,фарша(омлета)-нежная,пористая,упругая.
Запах-свойственный изделиям из котлетной массы,без постороннего.
Вкус-характерный для мясных изделий из котлетной массы,фарша-яиц и молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,02	13,88	1,32	211,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.28/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет мясной фаршированный омлетом 50 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	8.1|8.1	8.1|8.1	8.1|8.1	8.1|8.1	8.1|8.1	8.1|8.1
Масло сливочное	2|2	1.3|1.3	2|2	2|2	1.3|1.3	2|2
Молоко	4|4	2.5|2.5	4|4	4|4	2.5|2.5	4|4
Мясо	39.06| 37.5	39.06| 37.5	39.06| 37.5	39.06| 37.5	39.06| 37.5	39.06| 37.5
Соль	0.5|0.5	0.3|0.3	0.5|0.5	0.5|0.5	0.3|0.3	0.5|0.5
Хлеб пшеничный	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1
Яйцо	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:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины измельчают через мясорубку,добавляют замоченный в воде хлеб и повторно измельчают через мясорубку,добавляют соль и перемешивают. Для фарша сырые яйца (обработанные в соответствии с Санитарными правилами) разбивают и соединяют с молоком,добовляют соль и взбивают.На разогретую функциональную емкость,смазанную маслом,выливают омлетную массу и запекают в жарочном шкафу при температуре 210-220С 15-20 мин. На пищевую пленку выкладывают котлетную массу слоем 1,5-2 см,на нее кладут омлет,края пленки соединяют,рулет перекладывают на функциональную емкость,смазанную маслом. На поверхности рулета делают 2-3 прокола и варят на пару 25-30 мин или запекают при температуре 210-220 С 20-25 мин.Готовый рулет нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная,без трещин,на разрезе фарш - по центру изделия. Цвет-мяса серый или светло-коричневый,фарша- светло-желтый.
Консистенция-изделия однородная,сочная,фарша(омлета)-нежная,пористая,упругая.
Запах-свойственный изделиям из котлетной массы,без постороннего.
Вкус-характерный для мясных изделий из котлетной массы,фарша-яиц и молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,44	15,32	1,46	228,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.280

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка овощная**

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**
Капуста	25|25	41|41	41|41	41|41
Картофель(с 01.01 по 28.02)	70.77| 46	118.46| 77	118.46| 77	118.46| 77
Картофель(с 01.03 по 31.08)	76.67| 46	128.33| 77	128.33| 77	128.33| 77
Картофель(с 01.09 по 31.10)	61.33| 46	102.67| 77	102.67| 77	102.67| 77
Картофель(с 01.11 по 31.12)	65.71| 46	110| 77	110| 77	110| 77
Лук	11 |9.24	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12
Манка	4|4	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Масло растительное	0.9|0.9	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	2|2	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	32|24	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Морковь(с 01.08 по 31.12)	30|24	50|40	50|40	50|40
Сметана	2|2	2|2	2|2	2|2
Сухари панировочные	5|5	8|8	8|8	8|8
Яйцо	0.09|0.09	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**90**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Картофель варят, протирают. Нарезанные тонкой соломкой, припущенные отдельно капусту, морковь соединяют с бланшированным, а затем пассерованным репчатым луком, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым картофелем, охлаждают до температуры 40 - 50 С, добавляют яйца, соль, выкладывают в смазанную растительным маслом емкость слоем 3 - 4 см., смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С в течение 20 минут до образования румяной корочки.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Изделие имеет ровную окраску корочки, без трещин. На разрезе цвет розоватый. Консистенция мягкая, однородная, без крупных кусочков овощей и манной каши. Запах свойственный виду овощей. Не допускается запах пареных овощей. Тепрература подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,45	3,81	20,16	134,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.281

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир 110 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	104.55|100.37	115 |110.4	115 |110.4

Выход блюда:	**100**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,81	3,21	4,12	56,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.282

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник на мясном 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**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	36.92| 24	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32
Картофель(с 01.03 по 31.08)	40|24	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32
Картофель(с 01.09 по 31.10)	32|24	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Картофель(с 01.11 по 31.12)	34.29| 24	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32
Лук	8 |6.72	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24
Масло растительное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
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
Сахар	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	50.67| 38	68|51	68|51	68|51	68|51
Свекла(с 01.08 по 31.12)	47.5| 38	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Томатная паста	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

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 блестки 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
0,91	2,10	6,89	51,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.283

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Банан 170 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**
Бананы	170|119	170|119	170|119	170|119

Выход блюда:	**170**	**170**	**170**	**170**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.284

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель и овощи тушеные в соусе (90гр-ясли,150гр-сад)**

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**
Вода	14|14	23|23	23|23
Зеленый горошек	12 |7.68	20 |12.8	20 |12.8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	96.92| 63	161.54| 105	161.54| 105
Картофель(с 01.03 по 31.08)	105| 63	175|105	175|105
Картофель(с 01.09 по 31.10)	84|63	140|105	140|105
Картофель(с 01.11 по 31.12)	90|63	150|105	150|105
Лук	8 |6.72	14 |11.76	14 |11.76
Масло растительное	0.9|0.9	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	4|4	6|6	6|6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	18.75| 15	18.75| 15
Мука	0.5|0.5	1|1	1|1
Петрушка зелень	2|2	3|3	3|3
Томатная паста	2|2	3|3	3|3

Выход блюда:	**90**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Подготовленнные очищеннные овощи(картофель,морковь) нарезают дольками,лук шинкуют и слегка припускают по отдельности в небольшом количестве воды или бульона с добавлением сливочного масла. Затем овощи соединяют, добавляют к ним соус красный основной, соль и тушат. За 5 минут до готовности добавляют зеленый горошек, предварительно прогретый в собственном отваре при слабом кипении в течении 5 минут.
Соус: морковь, лук очищают, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды или мясного бульона с добавлением сливочного масла в течении 10-15 минут, затем добавляют томат-пюре и припускают еще 10-15 минут. Муку просеивают, подсушивают на сковороде(без масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 С, добавляют 1/4 часть теплого бульона(воды), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон(воду), сливочное масло и варят при слабом кипении, помешивая 20-30 минут. Готовый белый соус соединяют с припущеннными овощами и томатом-пюре и варят в течении 25-30 минут. В конце варки добавляют соль,сахар.Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,03	4,39	14,58	113,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.285

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао 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	90|90	120|120	120|120	120|120
Какао	1|1	2|2	2|2	2|2
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	10|10	12|12	12|12	12|12

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесью 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
1,54	1,56	7,89	55,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.285-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао с молоком - ясли (молоко 105 гр)**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	45|45
Какао	1|1
Молоко	105 |99.75
Сахар	11|11

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесью 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
1,91	1,97	9,71	68,90

Утверждаю

Технологическая карта № 7.285/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао 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	90|90	120|120	120|120	120|120
Какао	2.25|2.25	3|3	3|3	3|3
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	10|10	12|12	12|12	12|12

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесью 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
1,67	1,66	8,67	60,35

Утверждаю

Технологическая карта № 7.285/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао 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	90|90	120|120	120|120	120|120
Какао	3|3	4|4	4|4	4|4
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	10|10	12|12	12|12	12|12

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесью 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
1,77	1,72	8,20	59,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.285/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао 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	90|90	120|120	120|120	120|120
Какао	3|3	4|4	4|4	4|4
Молоко	37.5|37.5	50|50	50|50	50|50
Сахар	10|10	12|12	12|12	12|12

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесью 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
1,12	1,02	7,13	44,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.285а

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао**

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	90|90	120|120	120|120	120|120
Какао	1|1	2|2	2|2	2|2
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	10|10	12|12	12|12	12|12

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Воду вскипятить. Водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы и все тщательно перемешать. 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 коричневый, аромат и вкус какао, умеренно сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,49	1,53	8,42	57,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.286

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок 170 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	177 |169.92	177 |169.92	177 |169.92

Выход блюда:	**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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.287

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок 125 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	130 |124.8	130 |124.8	130 |124.8

Выход блюда:	**125**	**125**	**125**

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	10,88	82,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.288

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из помидоров 60 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**
Лук зеленый	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1
Помидоры свежие	72 |61.2	72 |61.2	72 |61.2	72 |61.2
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют солью и растительным маслом. Температура подачи 14 град.С.

Органолептические показатели:

Помидоры 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
1,25	5,22	5,48	70,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.288/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из помидоров 45 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**
Лук зеленый	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Масло растительное	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25
Петрушка зелень	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Помидоры свежие	54 |45.9	54 |45.9	54 |45.9	54 |45.9
Укроп зелень	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют солью и растительным маслом. Температура подачи 14 град.С.

Органолептические показатели:

Помидоры 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
1,24	5,20	5,47	70,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.288/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из помидоров 50 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**
Лук зеленый	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Петрушка зелень	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83
Помидоры свежие	60|51	60|51	60|51	60|51
Укроп зелень	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют солью и растительным маслом. Температура подачи 14 град.С.

Органолептические показатели:

Помидоры 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
1,24	5,20	5,46	70,05

Утверждаю

Технологическая карта № 7.288/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из помидоров 30 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук зеленый	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Петрушка зелень	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Помидоры свежие	36 |30.6	36 |30.6	36 |30.6
Укроп зелень	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют солью и растительным маслом. Температура подачи 14 град.С.

Органолептические показатели:

Помидоры 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
1,27	5,20	5,47	70,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.288/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из помидоров 20 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук зеленый	0.33|0.33	0.33|0.33	0.33|0.33
Масло растительное	1|1	1|1	1|1
Петрушка зелень	0.33|0.33	0.33|0.33	0.33|0.33
Помидоры свежие	24 |20.4	24 |20.4	24 |20.4
Укроп зелень	0.33|0.33	0.33|0.33	0.33|0.33

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют солью и растительным маслом. Температура подачи 14 град.С.

Органолептические показатели:

Помидоры 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
1,20	5,20	5,50	70,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.289

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из моркови и яблок с растительным маслом 60 гр.**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	48|36	48|36	48|36
Морковь(с 01.08 по 31.12)	45|36	45|36	45|36
Сахар	2|2	2|2	2|2
Яблоки	25|22	25|22	25|22

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Сырую очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожуры, удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом.
Температура подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Салат уложен горкой . Морковь и яблоки сохранили форму нарезки. Консистенция слегка хрустящая. Вкус кисло-сладкий, без соли, с ароматом яблок.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,93	5,22	13,25	94,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.289/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из моркови и яблок с растительным маслом 45 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**
Масло растительное	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	36|27	36|27	36|27	36|27
Морковь(с 01.08 по 31.12)	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27
Сахар	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Яблоки	18.75| 16.5	18.75| 16.5	18.75| 16.5	18.75| 16.5

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Сырую очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожуры, удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом.
Температура подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Салат уложен горкой . Морковь и яблоки сохранили форму нарезки. Консистенция слегка хрустящая. Вкус кисло-сладкий, без соли, с ароматом яблок.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,93	5,22	13,24	94,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отвар. картофеля, моркови,свеклы с реп.луком,сол.огурцом раст.мас 60гр.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	33.85| 22	33.85| 22	33.85| 22	33.85| 22
Картофель(с 01.03 по 31.08)	36.67| 22	36.67| 22	36.67| 22	36.67| 22
Картофель(с 01.09 по 31.10)	29.33| 22	29.33| 22	29.33| 22	29.33| 22
Картофель(с 01.11 по 31.12)	31.43| 22	31.43| 22	31.43| 22	31.43| 22
Лук	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9
Масло растительное	6|6	6|6	6|6	6|6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Огурцы конс	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9
Свекла(с 01.01 по 31.07)	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13
Свекла(с 01.08 по 31.12)	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Картофель, морковь, свеклу моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный, входящим в рецептуру, овощам. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,42	8,97	10,97	139,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отвар. картофеля, моркови,свеклы с реп.луком,сол.огурцом раст.мас 50гр.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	28.2|18.33	28.2|18.33	28.2|18.33	28.2|18.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	30.55|18.33	30.55|18.33	30.55|18.33	30.55|18.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24.44|18.33	24.44|18.33	24.44|18.33	24.44|18.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	26.19|18.33	26.19|18.33	26.19|18.33	26.19|18.33
Лук	8.93| 7.5	8.93| 7.5	8.93| 7.5	8.93| 7.5
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5
Огурцы конс	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	14.44|10.83	14.44|10.83	14.44|10.83	14.44|10.83
Свекла(с 01.08 по 31.12)	13.54|10.83	13.54|10.83	13.54|10.83	13.54|10.83
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Картофель, морковь, свеклу моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный, входящим в рецептуру, овощам. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,42	8,96	10,94	139,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отвар. картофеля, моркови,свеклы с реп.луком,сол.огурцом раст.мас 40гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	22.55|14.66	22.55|14.66	22.55|14.66	22.55|14.66
Картофель(с 01.03 по 31.08)	24.43|14.66	24.43|14.66	24.43|14.66	24.43|14.66
Картофель(с 01.09 по 31.10)	19.55|14.66	19.55|14.66	19.55|14.66	19.55|14.66
Картофель(с 01.11 по 31.12)	20.94|14.66	20.94|14.66	20.94|14.66	20.94|14.66
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	5|4	5|4	5|4	5|4
Огурцы конс	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Свекла(с 01.01 по 31.07)	11.55| 8.66	11.55| 8.66	11.55| 8.66	11.55| 8.66
Свекла(с 01.08 по 31.12)	10.83| 8.66	10.83| 8.66	10.83| 8.66	10.83| 8.66
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Картофель, морковь, свеклу моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный, входящим в рецептуру, овощам. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,45	8,98	10,95	139,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отвар. картофеля, моркови,свеклы с реп.луком,сол.огурцом раст.мас 30гр.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	16.92| 11	16.92| 11	16.92| 11	16.92| 11
Картофель(с 01.03 по 31.08)	18.33| 11	18.33| 11	18.33| 11	18.33| 11
Картофель(с 01.09 по 31.10)	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11
Картофель(с 01.11 по 31.12)	15.71| 11	15.71| 11	15.71| 11	15.71| 11
Лук	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	4|3	4|3	4|3	4|3
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3
Огурцы конс	5.63| 4.5	5.63| 4.5	5.63| 4.5	5.63| 4.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	8.67| 6.5	8.67| 6.5	8.67| 6.5	8.67| 6.5
Свекла(с 01.08 по 31.12)	8.13| 6.5	8.13| 6.5	8.13| 6.5	8.13| 6.5
Соль	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Картофель, морковь, свеклу моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный, входящим в рецептуру, овощам. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,43	8,97	10,97	139,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре гороховый 200 гр**

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	170|170	170|170	170|170	170|170	170|170
Горох	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Лук	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Горох промывают (целый замачивают в холодной воде на 3-4часа),варят до полуготовности, добавляют нарезанную морковь,лук и варят до размягчения.Затем горох с овощами протирают в горячем состоянии вместе с отваром.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводятводой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую массу из гороха и овощей соединяют с соусом и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - серовато-коричневый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,17	1,11	11,70	76,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре гороховый 250 гр**

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	212.5|212.5	212.5|212.5	212.5|212.5	212.5|212.5	212.5|212.5
Горох	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5	5|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:

Горох промывают (целый замачивают в холодной воде на 3-4часа),варят до полуготовности, добавляют нарезанную морковь,лук и варят до размягчения.Затем горох с овощами протирают в горячем состоянии вместе с отваром.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводятводой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую массу из гороха и овощей соединяют с соусом и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - серовато-коричневый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,16	1,11	11,70	76,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре гороховый 180 гр**

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	153|153	153|153	153|153	153|153	153|153
Горох	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Лук	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2
Масло сливочное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Мука	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Горох промывают (целый замачивают в холодной воде на 3-4часа),варят до полуготовности, добавляют нарезанную морковь,лук и варят до размягчения.Затем горох с овощами протирают в горячем состоянии вместе с отваром.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводятводой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую массу из гороха и овощей соединяют с соусом и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - серовато-коричневый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,16	1,11	11,70	76,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре гороховый 150 гр**

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	127.5|127.5	127.5|127.5	127.5|127.5	127.5|127.5	127.5|127.5
Горох	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло сливочное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Горох промывают (целый замачивают в холодной воде на 3-4часа),варят до полуготовности, добавляют нарезанную морковь,лук и варят до размягчения.Затем горох с овощами протирают в горячем состоянии вместе с отваром.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводятводой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую массу из гороха и овощей соединяют с соусом и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - серовато-коричневый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,16	1,11	11,70	76,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре гороховый**

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	99.2|99.2	178|178	157|157	157|157	157|157
Горох	15|15	35|35	33.33|33.33	33.33|33.33	33.33|33.33
Картофель(с 01.01 по 28.02)	53.85| 35	64.62| 42	89.74|58.33	89.74|58.33	89.74|58.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	58.33| 35	70|42	97.22|58.33	97.22|58.33	97.22|58.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	46.67| 35	56|42	77.77|58.33	77.77|58.33	77.77|58.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	50|35	60|42	83.33|58.33	83.33|58.33	83.33|58.33
Лук	12 |10.08	18 |15.12	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8
Масло растительное	2|2	2|2	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Масло сливочное	2|2	3|3	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	21.33| 16	32|24	35.55|26.66	35.55|26.66	35.55|26.66
Морковь(с 01.08 по 31.12)	20|16	30|24	33.33|26.66	33.33|26.66	33.33|26.66
Мука	3|3	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.8|0.8	1|1	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33

Выход блюда:	**150**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Горох промывают (целый замачивают в холодной воде на 3-4часа),варят до полуготовности, добавляют нарезанную морковь,лук и варят до размягчения.Затем горох с овощами протирают в горячем состоянии вместе с отваром.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводятводой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую массу из гороха и овощей соединяют с соусом и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - серовато-коричневый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,44	2,49	13,14	93,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/2/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре гороховый 120 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	102|102	102|102	102|102
Горох	24|24	24|24	24|24
Лук	5.71| 4.8	5.71| 4.8	5.71| 4.8
Масло сливочное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.4|4.8	6.4|4.8	6.4|4.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6 |4.8	6 |4.8	6 |4.8
Мука	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Горох промывают (целый замачивают в холодной воде на 3-4часа),варят до полуготовности, добавляют нарезанную морковь,лук и варят до размягчения.Затем горох с овощами протирают в горячем состоянии вместе с отваром.Муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводятводой или овощным отваром и проваривают соус 7-10мин(готовят белый соус).Протертую массу из гороха и овощей соединяют с соусом и проваривают 5-7мин.В готовый суп добавляют сливочное масло и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить гренки и мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная жидкая масса,однородная. Цвет - серовато-коричневый.Консистенция однородная,пюреобразная,без признаков отслаивания жидкости.Вкус и запах свойственные набору продуктов входящих в рецептуру..

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,16	1,10	11,70	76,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из зелного горошка 150гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Зеленый горошек	161.54| 105	161.54| 105	161.54| 105	161.54| 105	161.54| 105
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Консервированнный зеленый горошек доводят до кипения в собственной соку ,отвар сливают . Горошек протирают,добавляют густой молочный соус и прогревают 5-7 мин.Для молочного соуса муку пассеруют (подсушивают жарочном шкафу до светло-кремового цвета),растирают с маслом сливочным и разводят горячим кипяченым молоком,добавляют соль и проваривают 10-15 мин.Внешний вид - пюреобразная масса,сохраняющая форму. Цвет- горошка -светло -зеленнывй,соуса светло- кремовый.Консистенция - густая,однородная ,сочная.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,20	3,03	7,29	76,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из зелного горошка 180гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Зеленый горошек	193.85| 126	193.85| 126	193.85| 126	193.85| 126	193.85| 126
Масло сливочное	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Мука	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Соль	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Консервированнный зеленый горошек доводят до кипения в собственной соку ,отвар сливают . Горошек протирают,добавляют густой молочный соус и прогревают 5-7 мин.Для молочного соуса муку пассеруют (подсушивают жарочном шкафу до светло-кремового цвета),растирают с маслом сливочным и разводят горячим кипяченым молоком,добавляют соль и проваривают 10-15 мин.Внешний вид - пюреобразная масса,сохраняющая форму. Цвет- горошка -светло -зеленнывй,соуса светло- кремовый.Консистенция - густая,однородная ,сочная.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,19	3,02	7,28	76,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из зелного горошка 130гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Зеленый горошек	140| 91	140| 91	140| 91	140| 91	140| 91
Масло сливочное	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Молоко	43.33|43.33	43.33|43.33	43.33|43.33	43.33|43.33	43.33|43.33
Мука	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Соль	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Консервированнный зеленый горошек доводят до кипения в собственной соку ,отвар сливают . Горошек протирают,добавляют густой молочный соус и прогревают 5-7 мин.Для молочного соуса муку пассеруют (подсушивают жарочном шкафу до светло-кремового цвета),растирают с маслом сливочным и разводят горячим кипяченым молоком,добавляют соль и проваривают 10-15 мин.Внешний вид - пюреобразная масса,сохраняющая форму. Цвет- горошка -светло -зеленнывй,соуса светло- кремовый.Консистенция - густая,однородная ,сочная.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,20	3,03	7,28	76,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из зелного горошка 100гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Зеленый горошек	107.69| 70	107.69| 70	107.69| 70	107.69| 70	107.69| 70
Масло сливочное	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Молоко	33.33|33.33	33.33|33.33	33.33|33.33	33.33|33.33	33.33|33.33
Мука	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Соль	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Консервированнный зеленый горошек доводят до кипения в собственной соку ,отвар сливают . Горошек протирают,добавляют густой молочный соус и прогревают 5-7 мин.Для молочного соуса муку пассеруют (подсушивают жарочном шкафу до светло-кремового цвета),растирают с маслом сливочным и разводят горячим кипяченым молоком,добавляют соль и проваривают 10-15 мин.Внешний вид - пюреобразная масса,сохраняющая форму. Цвет- горошка -светло -зеленнывй,соуса светло- кремовый.Консистенция - густая,однородная ,сочная.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,20	3,03	7,29	76,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет из мяса говядины с яйцом (паровой) 80/5**

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	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Мясо	56.25| 54	56.25| 54	56.25| 54	56.25| 54	56.25| 54	56.25| 54	56.25| 54
Соль	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Хлеб пшеничный	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Яйцо	0.292|0.292	0.292|0.292	0.292|0.292	0.292|0.292	0.292|0.292	0.292|0.292	0.292|0.292

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины нарезают на куски и измельчают через мясорубку,добавляют замоченный в воде пшеничный хлеб и повторно измельчают через мясорубку,в массу добавляют смесь яица,соль,перемешивают.Для фарша яйца (обработанные в соответствии с Санитарными правилами) варят (10 мин с момента закипания),ощищают и мелко рубят.На пищевую пленку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2,0 см,на нее кладут фарш,края пленки соединяют,рулет перекладывают на функциональную емкость,смазанную маслом,швом вниз,поверхность прокалывают в нескольких местах и варят на пару или припускают с добовлением горячей кипяченной воды (20-30% к массе) 30-35 мин под закрытой крышкой.Готовый рулет нарезают на порции.Отпускают с растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ,без трещини разрывов,на разрезе фарш - по центру изделия. Цвет- мяса серый или светло-коричневый,фарша- свойственный яйцу. Консистенция-изделия сочная,фарша-плотная. Запах-свойственный изделиям из котлетной массы,без постороннего. Вкус-характерный для мясных изделий из котлетной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,38	17,80	5,28	265,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет из мяса говядины с яйцом (паровой) 70 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	10.7|10.7	10.7|10.7	10.7|10.7	10.7|10.7	10.7|10.7	10.7|10.7
Масло растительное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	4.1|4.1	4.1|4.1	4.1|4.1	4.1|4.1	4.1|4.1	4.1|4.1
Мясо	46.35| 44.5	46.35| 44.5	46.35| 44.5	46.35| 44.5	46.35| 44.5	46.35| 44.5
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Хлеб пшеничный	7.4|7.4	7.4|7.4	7.4|7.4	7.4|7.4	7.4|7.4	7.4|7.4
Яйцо	0.292|0.292	0.142|0.142	0.292|0.292	0.292|0.292	0.292|0.292	0.292|0.292

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины нарезают на куски и измельчают через мясорубку,добавляют замоченный в воде пшеничный хлеб и повторно измельчают через мясорубку,в массу добавляют смесь яица,соль,перемешивают.Для фарша яйца (обработанные в соответствии с Санитарными правилами) варят (10 мин с момента закипания),ощищают и мелко рубят.На пищевую пленку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2,0 см,на нее кладут фарш,края пленки соединяют,рулет перекладывают на функциональную емкость,смазанную маслом,швом вниз,поверхность прокалывают в нескольких местах и варят на пару или припускают с добовлением горячей кипяченной воды (20-30% к массе) 30-35 мин под закрытой крышкой.Готовый рулет нарезают на порции.Отпускают с растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ,без трещини разрывов,на разрезе фарш - по центру изделия. Цвет- мяса серый или светло-коричневый,фарша- свойственный яйцу. Консистенция-изделия сочная,фарша-плотная. Запах-свойственный изделиям из котлетной массы,без постороннего. Вкус-характерный для мясных изделий из котлетной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,90	17,00	4,97	253,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет из мяса говядины с яйцом (паровой) 60 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	9.2|9.2	9.2|9.2	9.2|9.2	9.2|9.2	9.2|9.2	9.2|9.2
Масло растительное	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Мясо	39.69| 38.1	39.69| 38.1	39.69| 38.1	39.69| 38.1	39.69| 38.1	39.69| 38.1
Соль	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08
Хлеб пшеничный	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4
Яйцо	0.292|0.292	0.292|0.292	0.292|0.292	0.292|0.292	0.292|0.292	0.292|0.292

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины нарезают на куски и измельчают через мясорубку,добавляют замоченный в воде пшеничный хлеб и повторно измельчают через мясорубку,в массу добавляют смесь яица,соль,перемешивают.Для фарша яйца (обработанные в соответствии с Санитарными правилами) варят (10 мин с момента закипания),ощищают и мелко рубят.На пищевую пленку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2,0 см,на нее кладут фарш,края пленки соединяют,рулет перекладывают на функциональную емкость,смазанную маслом,швом вниз,поверхность прокалывают в нескольких местах и варят на пару или припускают с добовлением горячей кипяченной воды (20-30% к массе) 30-35 мин под закрытой крышкой.Готовый рулет нарезают на порции.Отпускают с растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ,без трещини разрывов,на разрезе фарш - по центру изделия. Цвет- мяса серый или светло-коричневый,фарша- свойственный яйцу. Консистенция-изделия сочная,фарша-плотная. Запах-свойственный изделиям из котлетной массы,без постороннего. Вкус-характерный для мясных изделий из котлетной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,23	17,27	5,05	258,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.29/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет из мяса говядины с яйцом (паровой) 0,150**

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	22.9|22.9	22.9|22.9	22.9|22.9	22.9|22.9	22.9|22.9
Масло растительное	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Масло сливочное	8.8|8.8	8.8|8.8	8.8|8.8	8.8|8.8	8.8|8.8
Мясо	99.27| 95.3	99.27| 95.3	99.27| 95.3	99.27| 95.3	99.27| 95.3
Соль	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18
Хлеб пшеничный	15.9|15.9	15.9|15.9	15.9|15.9	15.9|15.9	15.9|15.9
Яйцо	0.292|0.292	0.292|0.292	0.292|0.292	0.292|0.292	0.292|0.292

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины нарезают на куски и измельчают через мясорубку,добавляют замоченный в воде пшеничный хлеб и повторно измельчают через мясорубку,в массу добавляют смесь яица,соль,перемешивают.Для фарша яйца (обработанные в соответствии с Санитарными правилами) варят (10 мин с момента закипания),ощищают и мелко рубят.На пищевую пленку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2,0 см,на нее кладут фарш,края пленки соединяют,рулет перекладывают на функциональную емкость,смазанную маслом,швом вниз,поверхность прокалывают в нескольких местах и варят на пару или припускают с добовлением горячей кипяченной воды (20-30% к массе) 30-35 мин под закрытой крышкой.Готовый рулет нарезают на порции.Отпускают с растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ,без трещини разрывов,на разрезе фарш - по центру изделия. Цвет- мяса серый или светло-коричневый,фарша- свойственный яйцу. Консистенция-изделия сочная,фарша-плотная. Запах-свойственный изделиям из котлетной массы,без постороннего. Вкус-характерный для мясных изделий из котлетной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,83	16,13	4,93	240,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.290

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокачанной капусты с помидорами 60гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	40|40	40|40	40|40
Лук зеленый	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	3|3	3|3	3|3
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1
Помидоры свежие	22 |18.7	22 |18.7	22 |18.7
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Обработанную белокачанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5х15 мм), кладут в эмалированную посуду, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Помидоры нарезают ломтиками.
Овощи соединяют, заправляют растительным маслом, хорошо перемешивают.

Органолептические показатели:

Температура подачи 14 С.
Требования к качеству: Консистенция овощей слегка хрустящая. Вкус в меру соленый, с ароматом входящих в салат овощей.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,68	5,15	6,48	71,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.290/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокачанной капусты с помидорами 45 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**
Капуста	30|30	30|30	30|30	30|30
Лук зеленый	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Масло растительное	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25
Петрушка зелень	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Помидоры свежие	16.51|14.03	16.51|14.03	16.51|14.03	16.51|14.03
Укроп зелень	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Обработанную белокачанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5х15 мм), кладут в эмалированную посуду, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Помидоры нарезают ломтиками.
Овощи соединяют, заправляют растительным маслом, хорошо перемешивают.

Органолептические показатели:

Температура подачи 14 С.
Требования к качеству: Консистенция овощей слегка хрустящая. Вкус в меру соленый, с ароматом входящих в салат овощей.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,67	5,13	6,44	71,77

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 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 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 № 7.292

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокачанной капусты с огурцами.**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Others	
	5 д 4 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**
Капуста	26.67|26.67	40|40	40.01|40.01	40|40	40|40
Лук зеленый	0.67|0.67	1|1	1.01|1.01	1|1	1|1
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Огурцы свежие	13.33| 12	20|18	20|18	20|18	20|18
Петрушка зелень	0.67|0.67	1|1	1.01|1.01	1|1	1|1
Укроп зелень	0.67|0.67	1|1	1.01|1.01	1|1	1|1

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Обработанную белокачанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5х15 мм), кладут в эмалированную посуду, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Огурцы нарезают тонкими ломтиками.
Овощи соединяют, заправляют растительным маслом, хорошо перемешивают.

Органолептические показатели:

Температура подачи 14 С.
Требования к качеству: Консистенция овощей слегка хрустящая. Вкус в меру соленый, с ароматом входящих в салат овощей.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,57	5,12	6,05	68,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.292/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокачанной капусты с огурцами 45 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Капуста	30|30
Лук зеленый	0.75|0.75
Масло растительное	2.25|2.25
Огурцы свежие	15 |13.5
Петрушка зелень	0.75|0.75
Укроп зелень	0.75|0.75

Выход блюда:	**45**

Технология приготовления:

Обработанную белокачанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5х15 мм), кладут в эмалированную посуду, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Огурцы нарезают тонкими ломтиками.
Овощи соединяют, заправляют растительным маслом, хорошо перемешивают.

Органолептические показатели:

Температура подачи 14 С.
Требования к качеству: Консистенция овощей слегка хрустящая. Вкус в меру соленый, с ароматом входящих в салат овощей.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,58	5,09	6,02	68,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.293

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зефир 40 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**
Зефир	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Органолептические показатели:

Кондитерские изделия раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,80	0,00	78,50	304,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.293/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зефир 70 гр**

Состав	**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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Зефир	70 | 70	70 | 70	70 | 70

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**

Органолептические показатели:

Кондитерские изделия раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,80	0,00	78,50	304,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.293/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зефир 80 гр**

Состав	**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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Зефир	80 | 80	80 | 80	80 | 80

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**

Органолептические показатели:

Кондитерские изделия раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,80	0,00	78,50	304,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.293/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зефир 50 гр**

Состав	**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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Зефир	50 | 50	50 | 50	50 | 50

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Органолептические показатели:

Кондитерские изделия раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,80	0,00	78,50	304,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.293/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зефир 60 гр**

Состав	**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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Зефир	60 | 60	60 | 60	60 | 60

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Органолептические показатели:

Кондитерские изделия раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,80	0,00	78,50	304,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.297

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 200 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**
Апельсины	200|140	200|140	200|140	200|140

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

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 № 7.297-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 220 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**
Апельсины	220|154	220|154	220|154	220|154

Выход блюда:	**220**	**220**	**220**	**220**

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 № 7.297-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 250 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**
Апельсины	250|175	250|175	250|175	250|175

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

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 № 7.297-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 210 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**
Апельсины	210|147	210|147	210|147	210|147

Выход блюда:	**210**	**210**	**210**	**210**

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 № 7.297-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 260 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**
Апельсины	260|182	260|182	260|182	260|182

Выход блюда:	**260**	**260**	**260**	**260**

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 № 7.297-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 280 гр**

Состав	**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**
Апельсины	280|196	280|196

Выход блюда:	**280**	**280**

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 № 7.298

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печенье 25 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**
Печенье	25|25	25|25	25|25	25|25
Выход блюда:	**25**	**25**	**25**	**25**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,40	5,20	76,80	458,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.299

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бананы 230 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**
Бананы	230|161	230|161	230|161	230|161
Выход блюда:	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с растительным маслом 60 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**
Капуста	68.75| 55	68.75| 55	68.75| 55	68.75| 55
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. В подготовленную капусту добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелгонарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет-белый или свело-кремовый.Консистенция-хрустящая,не жесткая,сочная. Запах-свойственный свежей белокачанной капусте с маслом растительным.Вкус характерный свежей белокачанной капусты с маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,65	6,77	12,88	109,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с растительным маслом 50 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**
Капуста	57.29|45.83	57.29|45.83	57.29|45.83	57.29|45.83
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Сахар	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. В подготовленную капусту добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелгонарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет-белый или свело-кремовый.Консистенция-хрустящая,не жесткая,сочная. Запах-свойственный свежей белокачанной капусте с маслом растительным.Вкус характерный свежей белокачанной капусты с маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,64	6,76	12,88	109,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с растительным маслом 40 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**
Капуста	45.84|36.67	45.84|36.67	45.84|36.67	45.84|36.67
Масло растительное	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Сахар	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Соль	0.33|0.33	0.33|0.33	0.33|0.33	0.33|0.33

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. В подготовленную капусту добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелгонарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет-белый или свело-кремовый.Консистенция-хрустящая,не жесткая,сочная. Запах-свойственный свежей белокачанной капусте с маслом растительным.Вкус характерный свежей белокачанной капусты с маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,65	6,78	12,88	110,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с растительным маслом 30 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**
Капуста	34.38| 27.5	34.38| 27.5	34.38| 27.5	34.38| 27.5
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. В подготовленную капусту добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелгонарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет-белый или свело-кремовый.Консистенция-хрустящая,не жесткая,сочная. Запах-свойственный свежей белокачанной капусте с маслом растительным.Вкус характерный свежей белокачанной капусты с маслом растительным,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,67	6,77	12,90	109,95

Утверждаю

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 нарезаный чернослив,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и чернослива 180 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	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189
Сахар	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Чернослив	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Яблоки	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают по видам и тщательно промывают.Яблоки нарезают на части,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют нарезаный чернослив,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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-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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/10/2

Сборник ТК для питания детей

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

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают по видам и тщательно промывают.Яблоки нарезают на части,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют нарезаный чернослив,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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-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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и чернослива 100 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	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Чернослив	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Яблоки	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают по видам и тщательно промывают.Яблоки нарезают на части,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют нарезаный чернослив,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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	8,51	35,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/10/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из яблок и чернослива**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	137|137	182|182	182|182	182|182	182|182
Сахар	10|10	13|13	13|13	13|13	13|13
Чернослив	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Яблоки	16|16	23|23	23|23	23|23	23|23
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают по видам и тщательно промывают.Яблоки нарезают на части,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют нарезаный чернослив,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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
0,10	0,04	8,63	35,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/11/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный (для запекания) 30 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**
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	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:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-светло- кремовый. Консистенция-густая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соуса молочного,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного , без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,67	10,17	10,70	165,90

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/11/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный (для запекания) 20 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
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	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:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-светло- кремовый. Консистенция-густая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соуса молочного,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного , без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,70	10,15	10,75	165,90

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка с творогом и картофелем 60 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**
Дрожжи	1|1	1|1	1|1	1|1
Картофель(с 01.01 по 28.02)	15.38| 10	15.38| 10	15.38| 10	15.38| 10
Картофель(с 01.03 по 31.08)	16.67| 10	16.67| 10	16.67| 10	16.67| 10
Картофель(с 01.09 по 31.10)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Картофель(с 01.11 по 31.12)	14.29| 10	14.29| 10	14.29| 10	14.29| 10
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	15|15	15|15	15|15	15|15
Мука	37|37	37|37	37|37	37|37
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Творог	6.1| 6	6.1| 6	6.1| 6	6.1| 6
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В емкость (дежу) загружают протертый творог,отварной протертый картофель,добавляют теплое молоко(50градусов),сахар,яйца,соль,разведенные дрожжи.В подготовленную смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку 2 раза.Из теста формируют шарики массой 70г.,укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы,оставляют для расстойки на 30-35 мин.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 200-220 градусов до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округло-плоская,с равномерной корочкой,тесто на разрезе пропеченное. Цвет поверхности золотистый,на разрезе - светло - кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,на разрезе-однородная,пышная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и картофелем,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и картофелем, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,00	11,15	48,58	366,32

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка с творогом и картофелем 80 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**
Дрожжи	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20.51|13.33	20.51|13.33	20.51|13.33	20.51|13.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	22.22|13.33	22.22|13.33	22.22|13.33	22.22|13.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	17.77|13.33	17.77|13.33	17.77|13.33	17.77|13.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	19.04|13.33	19.04|13.33	19.04|13.33	19.04|13.33
Масло растительное	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67
Молоко	20|20	20|20	20|20	20|20
Мука	49.33|49.33	49.33|49.33	49.33|49.33	49.33|49.33
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67
Творог	8.14| 8	8.14| 8	8.14| 8	8.14| 8
Яйцо	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В емкость (дежу) загружают протертый творог,отварной протертый картофель,добавляют теплое молоко(50градусов),сахар,яйца,соль,разведенные дрожжи.В подготовленную смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку 2 раза.Из теста формируют шарики массой 70г.,укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы,оставляют для расстойки на 30-35 мин.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 200-220 градусов до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округло-плоская,с равномерной корочкой,тесто на разрезе пропеченное. Цвет поверхности золотистый,на разрезе - светло - кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,на разрезе-однородная,пышная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и картофелем,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и картофелем, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,00	11,14	48,60	366,32

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка с творогом и картофелем 90 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**
Дрожжи	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	25|15	25|15	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	20|15	20|15	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15
Масло растительное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Молоко	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5
Мука	55.5|55.5	55.5|55.5	55.5|55.5	55.5|55.5
Сахар	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Творог	9.16| 9	9.16| 9	9.16| 9	9.16| 9
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В емкость (дежу) загружают протертый творог,отварной протертый картофель,добавляют теплое молоко(50градусов),сахар,яйца,соль,разведенные дрожжи.В подготовленную смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку 2 раза.Из теста формируют шарики массой 70г.,укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы,оставляют для расстойки на 30-35 мин.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 200-220 градусов до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округло-плоская,с равномерной корочкой,тесто на разрезе пропеченное. Цвет поверхности золотистый,на разрезе - светло - кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,на разрезе-однородная,пышная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и картофелем,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и картофелем, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,99	11,13	48,60	366,32

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/13

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб с сыром 30/10**

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**
Сыр	10.9| 10	10.9| 10	10.9| 10	10.9| 10
Хлеб пшеничный	30|30	30|30	30|30	30|30
Яйцо	0.03636|0.03636	0.03636|0.03636	0.03636|0.03636	0.03636|0.03636
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.Сыр нарезают на куски, очищают от корки, нарезают ломтиками толщиной 2-3мм. На ломтик хлеба кладут сыр.

Органолептические показатели:

Внешний вид-ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см, сверху по всей поверхности-ломтик сыра.Цвет-свойственный хлебу и сыра.Консистенция-хлеба мягкая,сыра-плотная.Запах-свойственный хлебу,без постороннего.Вкус-характерный используемому хлеба и сыра.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,68	7,80	37,60	266,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с фасолью и сметаной 200гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	160|160	168|168	160|160	160|160	168|168	160|160
Капуста	40|32	20|16	40|32	40|32	20|16	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	12.31| 8	30.77| 20	30.77| 20	12.31| 8	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	13.33| 8	33.33| 20	33.33| 20	13.33| 8	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	10.67| 8	26.67| 20	26.67| 20	10.67| 8	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	11.43| 8	28.57| 20	28.57| 20	11.43| 8	28.57| 20
Лук	4.76| 4	9.52| 8	4.76| 4	4.76| 4	9.52| 8	4.76| 4
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24	42.67| 32	32|24	32|24	42.67| 32	32|24
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24	40|32	30|24	30|24	40|32	30|24
Сметана	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
Фасоль	8.08| 8	8.08| 8	8.08| 8	8.08| 8	8.08| 8	8.08| 8

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Фасоль замачивают в воде в течение 6-8 ч. Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон кладут последовательно фасоль, картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира и сметаны, зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей и фасоли мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенным овощам и фасоли, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей и фасоли, жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,82	2,27	5,56	47,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с фасолью и сметаной 250гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	200|200	210|210	200|200	200|200	210|210	200|200
Капуста	50|40	25|20	50|40	50|40	25|20	50|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.46| 25	15.38| 10	38.46| 25	38.46| 25	15.38| 10	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.67| 25	16.67| 10	41.67| 25	41.67| 25	16.67| 10	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.33| 25	13.33| 10	33.33| 25	33.33| 25	13.33| 10	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.71| 25	14.29| 10	35.71| 25	35.71| 25	14.29| 10	35.71| 25
Лук	5.95| 5	11.9| 10	5.95| 5	5.95| 5	11.9| 10	5.95| 5
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Сахар	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	40|30	53.33| 40	40|30	40|30	53.33| 40	40|30
Свекла(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	50|40	37.5| 30	37.5| 30	50|40	37.5| 30
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
Соль	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Фасоль	10.1| 10	10.1| 10	10.1| 10	10.1| 10	10.1| 10	10.1| 10

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Фасоль замачивают в воде в течение 6-8 ч. Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон кладут последовательно фасоль, картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира и сметаны, зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей и фасоли мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенным овощам и фасоли, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей и фасоли, жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,81	2,27	5,55	47,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с фасолью и сметаной 180гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	144|144	151.2|151.2	144|144	144|144	151.2|151.2	144|144
Капуста	36 |28.8	18 |14.4	36 |28.8	36 |28.8	18 |14.4	36 |28.8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	27.69| 18	11.08| 7.2	27.69| 18	27.69| 18	11.08| 7.2	27.69| 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	30|18	12|7.2	30|18	30|18	12|7.2	30|18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24|18	9.6|7.2	24|18	24|18	9.6|7.2	24|18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.71| 18	10.29| 7.2	25.71| 18	25.71| 18	10.29| 7.2	25.71| 18
Лук	4.29| 3.6	8.57| 7.2	4.29| 3.6	4.29| 3.6	8.57| 7.2	4.29| 3.6
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Сахар	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Свекла(с 01.01 по 31.07)	28.8|21.6	38.4|28.8	28.8|21.6	28.8|21.6	38.4|28.8	28.8|21.6
Свекла(с 01.08 по 31.12)	27 |21.6	36 |28.8	27 |21.6	27 |21.6	36 |28.8	27 |21.6
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Фасоль	7.27| 7.2	7.27| 7.2	7.27| 7.2	7.27| 7.2	7.27| 7.2	7.27| 7.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Фасоль замачивают в воде в течение 6-8 ч. Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон кладут последовательно фасоль, картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира и сметаны, зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей и фасоли мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенным овощам и фасоли, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей и фасоли, жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,82	2,27	5,54	47,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с фасолью и сметаной 150гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	120|120	126|126	120|120	120|120	126|126	120|120
Капуста	30|24	15|12	30|24	30|24	15|12	30|24
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	9.23| 6	23.08| 15	23.08| 15	9.23| 6	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	10| 6	25|15	25|15	10| 6	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	8|6	20|15	20|15	8|6	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	8.57| 6	21.43| 15	21.43| 15	8.57| 6	21.43| 15
Лук	3.57| 3	7.14| 6	3.57| 3	3.57| 3	7.14| 6	3.57| 3
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Сахар	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	24|18	32|24	24|18	24|18	32|24	24|18
Свекла(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	30|24	22.5| 18	22.5| 18	30|24	22.5| 18
Сметана	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Фасоль	6.06| 6	6.06| 6	6.06| 6	6.06| 6	6.06| 6	6.06| 6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Фасоль замачивают в воде в течение 6-8 ч. Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон кладут последовательно фасоль, картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира и сметаны, зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей и фасоли мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенным овощам и фасоли, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей и фасоли, жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,81	2,27	5,55	47,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 150г**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	204.62| 133	204.62| 133	204.62| 133	204.62| 133	204.62| 133	204.62| 133
Картофель(с 01.03 по 31.08)	221.67| 133	221.67| 133	221.67| 133	221.67| 133	221.67| 133	221.67| 133
Картофель(с 01.09 по 31.10)	177.33| 133	177.33| 133	177.33| 133	177.33| 133	177.33| 133	177.33| 133
Картофель(с 01.11 по 31.12)	190|133	190|133	190|133	190|133	190|133	190|133
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают горячей водой кипяченой ,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7 мин.на плите,затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину.В прртертый картофель добавляют горячее кипяченое мрлрко в 2-3 приемв,растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают ,взбивая до получения пышной однородной массы.Затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -пюреобразная масса,сохраняющая форму.Цвет белый или светло-кремовый. Консистенция-пышная,однородная,без непротертых частиц,Запах-свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,03	3,11	15,21	103,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 180г**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	245.54| 159.6	245.54| 159.6	245.54| 159.6	245.54| 159.6	245.54| 159.6	245.54| 159.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	266 |159.6	266 |159.6	266 |159.6	266 |159.6	266 |159.6	266 |159.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	212.8|159.6	212.8|159.6	212.8|159.6	212.8|159.6	212.8|159.6	212.8|159.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	228 |159.6	228 |159.6	228 |159.6	228 |159.6	228 |159.6	228 |159.6
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают горячей водой кипяченой ,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7 мин.на плите,затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину.В прртертый картофель добавляют горячее кипяченое мрлрко в 2-3 приемв,растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают ,взбивая до получения пышной однородной массы.Затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -пюреобразная масса,сохраняющая форму.Цвет белый или светло-кремовый. Консистенция-пышная,однородная,без непротертых частиц,Запах-свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,03	3,11	15,20	103,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 130г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	177.34|115.27	177.34|115.27	177.34|115.27	177.34|115.27	177.34|115.27
Картофель(с 01.03 по 31.08)	192.12|115.27	192.12|115.27	192.12|115.27	192.12|115.27	192.12|115.27
Картофель(с 01.09 по 31.10)	153.69|115.27	153.69|115.27	153.69|115.27	153.69|115.27	153.69|115.27
Картофель(с 01.11 по 31.12)	164.67|115.27	164.67|115.27	164.67|115.27	164.67|115.27	164.67|115.27
Масло сливочное	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Молоко	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают горячей водой кипяченой ,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7 мин.на плите,затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину.В прртертый картофель добавляют горячее кипяченое мрлрко в 2-3 приемв,растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают ,взбивая до получения пышной однородной массы.Затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -пюреобразная масса,сохраняющая форму.Цвет белый или светло-кремовый. Консистенция-пышная,однородная,без непротертых частиц,Запах-свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,04	3,11	15,20	103,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 100г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	136.42| 88.67	136.42| 88.67	136.42| 88.67	136.42| 88.67	136.42| 88.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	147.78| 88.67	147.78| 88.67	147.78| 88.67	147.78| 88.67	147.78| 88.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	118.23| 88.67	118.23| 88.67	118.23| 88.67	118.23| 88.67	118.23| 88.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	126.67| 88.67	126.67| 88.67	126.67| 88.67	126.67| 88.67	126.67| 88.67
Масло сливочное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Молоко	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают горячей водой кипяченой ,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7 мин.на плите,затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину.В прртертый картофель добавляют горячее кипяченое мрлрко в 2-3 приемв,растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают ,взбивая до получения пышной однородной массы.Затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -пюреобразная масса,сохраняющая форму.Цвет белый или светло-кремовый. Консистенция-пышная,однородная,без непротертых частиц,Запах-свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,04	3,11	15,19	103,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/3/4

Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	197.08| 128.1	215.38| 140	215.38| 140	215.38| 140	215.38| 140
Картофель(с 01.03 по 31.08)	213.5|128.1	233.33| 140	233.33| 140	233.33| 140	233.33| 140
Картофель(с 01.09 по 31.10)	170.8|128.1	186.67| 140	186.67| 140	186.67| 140	186.67| 140
Картофель(с 01.11 по 31.12)	183 |128.1	200|140	200|140	200|140	200|140
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	10|10	30|30	30|30	30|30	30|30
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают горячей водой кипяченой ,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7 мин.на плите,затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину.В прртертый картофель добавляют горячее кипяченое мрлрко в 2-3 приемв,растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают ,взбивая до получения пышной однородной массы.Затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -пюреобразная масса,сохраняющая форму.Цвет белый или светло-кремовый. Консистенция-пышная,однородная,без непротертых частиц,Запах-свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,29	2,82	16,25	106,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая вязкая 200г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Греча	49.3|49.3	49.3|49.3	49.3|49.3	49.3|49.3	49.3|49.3
Масло сливочное	5.3|5.3	5.3|5.3	5.3|5.3	5.3|5.3	5.3|5.3
Соль	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1
Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят кашу до готовности 30 мин. В готовую кашу добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное и прогревают 3-5 мин. Внешний вид-поверхность без засохших пленок, зерна крупы хорошо разварены. Цвет -светло-коричневый. Консистенция-густая, мягкая, на тарелке не расплывается. Запах-свойственный гречневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный гречневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,51	2,62	15,48	92,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая вязкая 180г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	144|144	144|144	144|144	144|144	144|144
Греча	44.37|44.37	44.37|44.37	44.37|44.37	44.37|44.37	44.37|44.37
Масло сливочное	4.77|4.77	4.77|4.77	4.77|4.77	4.77|4.77	4.77|4.77
Соль	0.99|0.99	0.99|0.99	0.99|0.99	0.99|0.99	0.99|0.99

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят кашу до готовности 30 мин. В готовую кашу добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное и прогревают 3-5 мин. Внешний вид-поверхность без засохших пленок, зерна крупы хорошо разварены. Цвет -светло-коричневый. Консистенция-густая, мягкая, на тарелке не расплывается. Запах-свойственный гречневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный гречневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,51	2,62	15,47	92,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/4/2.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая вязкая 150г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120
Греча	36.98|36.98	36.98|36.98	36.98|36.98	36.98|36.98	36.98|36.98
Масло сливочное	3.98|3.98	3.98|3.98	3.98|3.98	3.98|3.98	3.98|3.98
Соль	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят кашу до готовности 30 мин. В готовую кашу добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное и прогревают 3-5 мин. Внешний вид-поверхность без засохших пленок, зерна крупы хорошо разварены. Цвет -светло-коричневый. Консистенция-густая, мягкая, на тарелке не расплывается. Запах-свойственный гречневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный гречневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,51	2,62	15,48	92,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая вязкая 120г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	96|96	96|96	96|96	96|96	96|96
Греча	29.58|29.58	29.58|29.58	29.58|29.58	29.58|29.58	29.58|29.58
Масло сливочное	3.18|3.18	3.18|3.18	3.18|3.18	3.18|3.18	3.18|3.18
Соль	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят кашу до готовности 30 мин. В готовую кашу добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное и прогревают 3-5 мин. Внешний вид-поверхность без засохших пленок, зерна крупы хорошо разварены. Цвет -светло-коричневый. Консистенция-густая, мягкая, на тарелке не расплывается. Запах-свойственный гречневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный гречневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,51	2,62	15,48	92,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лапшевник с творогом 100**

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	75|75	75|75	75|75	75|75
Лапша	30|30	30|30	30|30	30|30
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1
Творог	25|25	25|25	25|25	25|25
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Лапшу или вермишель варят в подсоленной воде в сотношении 1:1,5,не откидывая. В протертый творог добавляют сырые яйца,сахар,отварную лапшу и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают в емкость смазанную маслом растительным,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин. или варят на пару 30-35 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют.Отпускают с растопленным маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита маслом сливочным.Цвет-корочки-золотистый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для рисовой каши творогом и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный для рисовой каши с творогом и маслом сливочным,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,96	8,85	25,82	229,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лапшевник с творогом 150**

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	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5
Лапша	45|45	45|45	45|45	45|45
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Сметана	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Творог	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Яйцо	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875	0.1875|0.1875

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Лапшу или вермишель варят в подсоленной воде в сотношении 1:1,5,не откидывая. В протертый творог добавляют сырые яйца,сахар,отварную лапшу и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают в емкость смазанную маслом растительным,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин. или варят на пару 30-35 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют.Отпускают с растопленным маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита маслом сливочным.Цвет-корочки-золотистый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для рисовой каши творогом и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный для рисовой каши с творогом и маслом сливочным,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,97	8,85	25,82	229,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лапшевник с творогом .**

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**
Вода	58.5|58.5	43.5|43.5	43.5|43.5
Лапша	25|25	30|30	30|30
Масло растительное	1|1	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4
Сахар	2|2	3|3	3|3
Сметана	6|6	6|6	6|6
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1
Творог	34|34	74|74	74|74
Яйцо	0.2|0.2	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Лапшу или вермишель варят в подсоленной воде в сотношении 1:1,5,не откидывая. В протертый творог добавляют сырые яйца,сахар,отварную лапшу и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают в емкость смазанную маслом растительным,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин. или варят на пару 30-35 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют.Отпускают с растопленным маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита маслом сливочным.Цвет-корочки-золотистый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для рисовой каши творогом и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный для рисовой каши с творогом и маслом сливочным,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,37	12,49	16,89	240,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с зеленым горошком (запеченный) - 80 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	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	20|20	20|20	20|20	20|20
Соль	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Яйцо	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают и добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном соку, жидкость сливают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают прогретый горошек, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплениями зеленого горошка. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца, молока и зеленого горошка, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и зеленого горошка, нежный, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,61	5,69	4,29	104,61

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/6/1.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с зеленым горошком (запеченный) - 70 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	35|35	35|35	35|35	35|35
Масло растительное	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88
Молоко	17.5|17.5	17.5|17.5	17.5|17.5	17.5|17.5
Соль	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09
Яйцо	0.65625|0.65625	0.65625|0.65625	0.65625|0.65625	0.65625|0.65625

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают и добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном соку, жидкость сливают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают прогретый горошек, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплениями зеленого горошка. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца, молока и зеленого горошка, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и зеленого горошка, нежный, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,60	5,69	4,29	104,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/6/2.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с зеленым горошком (запеченный) - 60 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	30|30	30|30	30|30	30|30
Масло растительное	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Молоко	15|15	15|15	15|15	15|15
Соль	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08
Яйцо	0.64286|0.64286	0.64286|0.64286	0.64286|0.64286	0.64286|0.64286

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают и добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном соку, жидкость сливают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают прогретый горошек, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплениями зеленого горошка. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца, молока и зеленого горошка, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и зеленого горошка, нежный, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,23	6,22	4,30	113,02

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/6/3.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с зеленым горошком (запеченный) - 50 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	25|25	25|25	25|25	25|25
Масло растительное	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63
Молоко	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5
Соль	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07
Яйцо	0.53572|0.53572	0.53572|0.53572	0.53572|0.53572	0.53572|0.53572

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают и добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном соку, жидкость сливают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают прогретый горошек, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплениями зеленого горошка. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца, молока и зеленого горошка, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и зеленого горошка, нежный, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,26	6,22	4,30	113,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/6/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с зеленым горошком (запеченный) - 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	50|50	50|50	50|50	50|50
Масло растительное	1.26|1.26	1.26|1.26	1.26|1.26	1.26|1.26
Молоко	25|25	25|25	25|25	25|25
Соль	0.14|0.14	0.14|0.14	0.14|0.14	0.14|0.14
Яйцо	1.07144|1.07144	1.07144|1.07144	1.07144|1.07144	1.07144|1.07144

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают и добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном соку, жидкость сливают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают прогретый горошек, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплениями зеленого горошка. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца, молока и зеленого горошка, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и зеленого горошка, нежный, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,25	6,24	4,32	113,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/6/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с зеленым горошком (запеченный)**

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	24|24	28|28	28|28	28|28
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3
Молоко	36.5|36.5	46|46	46|46	46|46
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1
Яйцо	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают и добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном соку, жидкость сливают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают прогретый горошек, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплениями зеленого горошка. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца, молока и зеленого горошка, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и зеленого горошка, нежный, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,03	8,59	3,99	138,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/6/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с зеленым горошком (запеченный) - 150 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	75|75	75|75	75|75	75|75
Масло растительное	1.89|1.89	1.89|1.89	1.89|1.89	1.89|1.89
Молоко	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Соль	0.21|0.21	0.21|0.21	0.21|0.21	0.21|0.21
Яйцо	1.60716|1.60716	1.60716|1.60716	1.60716|1.60716	1.60716|1.60716

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают и добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном соку, жидкость сливают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают прогретый горошек, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплениями зеленого горошка. Консистенция - нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца, молока и зеленого горошка, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и зеленого горошка, нежный, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,25	6,24	4,31	113,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба(филе). припущенная с молоком и овощами 50/30 гр**

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	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	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
Молоко	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на порционные куски, укладывают в функциональные емкости(ФЕ)-сковороду или протвини, смзанные растительным маслом.посыпаютсолью, сверху кладут нарезанные соломкой морковь,бланшированный репчатый лук, заливают молоком и прпускают до готовности 20-25 мин. Отпускают рыбу с жидкостью.в которой она припускалась и овощами.

Органолептические показатели:

Цвет-характерный для припущенной рыбы и овощей. Консистенция- рыбы и овощей-мягкая. Запах-свойственный для припущенной рыбы с овощами в молоке, без посторонненго.Вкус-характерный для припущенной рыбы с овощами в молоке.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
20,22	4,16	4,64	186,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба(филе). припущенная с молоком и овощами 70гр.**

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	6.31| 5.3	6.31| 5.3	6.31| 5.3	6.31| 5.3	6.31| 5.3	6.31| 5.3
Масло растительное	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Минтай	108.6| 54.3	108.6| 54.3	108.6| 54.3	108.6| 54.3	108.6| 54.3	108.6| 54.3
Молоко	21.9|21.9	21.9|21.9	21.9|21.9	21.9|21.9	21.9|21.9	21.9|21.9
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на порционные куски, укладывают в функциональные емкости(ФЕ)-сковороду или протвини, смзанные растительным маслом.посыпаютсолью, сверху кладут нарезанные соломкой морковь,бланшированный репчатый лук, заливают молоком и прпускают до готовности 20-25 мин. Отпускают рыбу с жидкостью.в которой она припускалась и овощами.

Органолептические показатели:

Цвет-характерный для припущенной рыбы и овощей. Консистенция- рыбы и овощей-мягкая. Запах-свойственный для припущенной рыбы с овощами в молоке, без посторонненго.Вкус-характерный для припущенной рыбы с овощами в молоке.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,66	2,64	2,90	116,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба(филе). припущенная с молоком и овощами 60 гр.**

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	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5
Масло растительное	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Минтай	46.5|46.5	46.5|46.5	46.5|46.5	46.5|46.5	46.5|46.5	46.5|46.5
Молоко	18.8|18.8	18.8|18.8	18.8|18.8	18.8|18.8	18.8|18.8	18.8|18.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на порционные куски, укладывают в функциональные емкости(ФЕ)-сковороду или протвини, смзанные растительным маслом.посыпаютсолью, сверху кладут нарезанные соломкой морковь,бланшированный репчатый лук, заливают молоком и прпускают до готовности 20-25 мин. Отпускают рыбу с жидкостью.в которой она припускалась и овощами.

Органолептические показатели:

Цвет-характерный для припущенной рыбы и овощей. Консистенция- рыбы и овощей-мягкая. Запах-свойственный для припущенной рыбы с овощами в молоке, без посторонненго.Вкус-характерный для припущенной рыбы с овощами в молоке.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,62	2,68	2,90	117,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба(филе). припущенная с молоком и овощами 50 гр.**

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	4.52| 3.8	4.52| 3.8	4.52| 3.8	4.52| 3.8	4.52| 3.8	4.52| 3.8
Масло растительное	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Минтай	77.6|38.8	77.6|38.8	77.6|38.8	77.6|38.8	77.6|38.8	77.6|38.8
Молоко	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6	15.6|15.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на порционные куски, укладывают в функциональные емкости(ФЕ)-сковороду или протвини, смзанные растительным маслом.посыпаютсолью, сверху кладут нарезанные соломкой морковь,бланшированный репчатый лук, заливают молоком и прпускают до готовности 20-25 мин. Отпускают рыбу с жидкостью.в которой она припускалась и овощами.

Органолептические показатели:

Цвет-характерный для припущенной рыбы и овощей. Консистенция- рыбы и овощей-мягкая. Запах-свойственный для припущенной рыбы с овощами в молоке, без посторонненго.Вкус-характерный для припущенной рыбы с овощами в молоке.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,64	2,56	2,90	116,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины, тушеное с овощами 200 гр.**

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	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Картофель(с 01.01 по 28.02)	192.31| 125	192.31| 125	192.31| 125	192.31| 125	192.31| 125	192.31| 125
Картофель(с 01.03 по 31.08)	208.33| 125	208.33| 125	208.33| 125	208.33| 125	208.33| 125	208.33| 125
Картофель(с 01.09 по 31.10)	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125
Картофель(с 01.11 по 31.12)	178.57| 125	178.57| 125	178.57| 125	178.57| 125	178.57| 125	178.57| 125
Лук	20.24| 17	20.24| 17	20.24| 17	20.24| 17	20.24| 17	20.24| 17
Масло растительное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Мясо	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезают на куски (по 2-на порцию массой по 40 г), очищенные картофель и лук репчатый нарезают дольками, затем мясо и овощи слегка обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в функциональную емкость слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и воду(продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают тушеное мясо с овощами вместе с бульоном и гарниром. При отпуске можно добавить мелклнарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-тушеное мясо с овощами и жидкостью, форма нарезки мяса и овощей сохранена.
Цвет-мяса-светло-коричневый, овощей и жидкости - светло-кремовый. Консистенция-мяса-мягкая, сочная.овощей-мягкая,плотная. Запах-свойственный для тушеного мяса говядины и овощей, без посторонненго.
Вкус-характерный для тушеного мяса говядины и овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,28	8,49	11,10	167,66

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины, тушеное с овощами 180 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45
Картофель(с 01.01 по 28.02)	173.08| 112.5	173.08| 112.5	173.08| 112.5	173.08| 112.5	173.08| 112.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	187.5|112.5	187.5|112.5	187.5|112.5	187.5|112.5	187.5|112.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	150 |112.5	150 |112.5	150 |112.5	150 |112.5	150 |112.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	160.71| 112.5	160.71| 112.5	160.71| 112.5	160.71| 112.5	160.71| 112.5
Лук	18.21| 15.3	18.21| 15.3	18.21| 15.3	18.21| 15.3	18.21| 15.3
Масло растительное	5.4|5.4	5.4|5.4	5.4|5.4	5.4|5.4	5.4|5.4
Мясо	75|72	75|72	75|72	75|72	75|72
Соль	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезают на куски (по 2-на порцию массой по 40 г), очищенные картофель и лук репчатый нарезают дольками, затем мясо и овощи слегка обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в функциональную емкость слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и воду(продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают тушеное мясо с овощами вместе с бульоном и гарниром. При отпуске можно добавить мелклнарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-тушеное мясо с овощами и жидкостью, форма нарезки мяса и овощей сохранена.
Цвет-мяса-светло-коричневый, овощей и жидкости - светло-кремовый. Консистенция-мяса-мягкая, сочная.овощей-мягкая,плотная. Запах-свойственный для тушеного мяса говядины и овощей, без посторонненго.
Вкус-характерный для тушеного мяса говядины и овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,28	8,49	11,10	167,66

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины, тушеное с овощами 150гр.**

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	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	144.31| 93.8	144.31| 93.8	144.31| 93.8	144.31| 93.8	144.31| 93.8	144.31| 93.8
Картофель(с 01.03 по 31.08)	156.33| 93.8	156.33| 93.8	156.33| 93.8	156.33| 93.8	156.33| 93.8	156.33| 93.8
Картофель(с 01.09 по 31.10)	125.07| 93.8	125.07| 93.8	125.07| 93.8	125.07| 93.8	125.07| 93.8	125.07| 93.8
Картофель(с 01.11 по 31.12)	134|93.8	134|93.8	134|93.8	134|93.8	134|93.8	134|93.8
Лук	15.24| 12.8	15.24| 12.8	15.24| 12.8	15.24| 12.8	15.24| 12.8	15.24| 12.8
Масло растительное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Мясо	62.5| 60	62.5| 60	62.5| 60	62.5| 60	62.5| 60	62.5| 60
Соль	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезают на куски (по 2-на порцию массой по 40 г), очищенные картофель и лук репчатый нарезают дольками, затем мясо и овощи слегка обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в функциональную емкость слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и воду(продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают тушеное мясо с овощами вместе с бульоном и гарниром. При отпуске можно добавить мелклнарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-тушеное мясо с овощами и жидкостью, форма нарезки мяса и овощей сохранена.
Цвет-мяса-светло-коричневый, овощей и жидкости - светло-кремовый. Консистенция-мяса-мягкая, сочная.овощей-мягкая,плотная. Запах-свойственный для тушеного мяса говядины и овощей, без посторонненго.
Вкус-характерный для тушеного мяса говядины и овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,28	8,49	11,11	167,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мясо говядины, тушеное с овощами 100 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Картофель(с 01.01 по 28.02)	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5	96.15| 62.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5	104.17| 62.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5	83.33| 62.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5	89.29| 62.5
Лук	10.12| 8.5	10.12| 8.5	10.12| 8.5	10.12| 8.5	10.12| 8.5
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезают на куски (по 2-на порцию массой по 40 г), очищенные картофель и лук репчатый нарезают дольками, затем мясо и овощи слегка обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в функциональную емкость слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и воду(продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают тушеное мясо с овощами вместе с бульоном и гарниром. При отпуске можно добавить мелклнарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-тушеное мясо с овощами и жидкостью, форма нарезки мяса и овощей сохранена.
Цвет-мяса-светло-коричневый, овощей и жидкости - светло-кремовый. Консистенция-мяса-мягкая, сочная.овощей-мягкая,плотная. Запах-свойственный для тушеного мяса говядины и овощей, без посторонненго.
Вкус-характерный для тушеного мяса говядины и овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,28	8,49	11,09	167,66

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из мяса кур 200 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	112|112	112|112	112|112	112|112	112|112	112|112
Картофель(с 01.01 по 28.02)	354.46| 230.4	354.46| 230.4	354.46| 230.4	354.46| 230.4	354.46| 230.4	354.46| 230.4
Картофель(с 01.03 по 31.08)	384 |230.4	384 |230.4	384 |230.4	384 |230.4	384 |230.4	384 |230.4
Картофель(с 01.09 по 31.10)	307.2|230.4	307.2|230.4	307.2|230.4	307.2|230.4	307.2|230.4	307.2|230.4
Картофель(с 01.11 по 31.12)	329.14| 230.4	329.14| 230.4	329.14| 230.4	329.14| 230.4	329.14| 230.4	329.14| 230.4
Кура	368 |220.8	368 |220.8	368 |220.8	368 |220.8	368 |220.8	368 |220.8
Лук	30.48| 25.6	30.48| 25.6	30.48| 25.6	30.48| 25.6	30.48| 25.6	30.48| 25.6
Масло растительное	2.24|2.24	2.24|2.24	2.24|2.24	2.24|2.24	2.24|2.24	2.24|2.24
Морковь(с 01.01 по 31.07)	46.93| 35.2	46.93| 35.2	46.93| 35.2	46.93| 35.2	46.93| 35.2	46.93| 35.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	44 |35.2	44 |35.2	44 |35.2	44 |35.2	44 |35.2	44 |35.2
Мука	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4
Соль	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль,доводят до кипения ,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на куски массой 25г,отделяют мякоть от кости .Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками,репчатый лук-дольками,нарезанные овощи припускают с добавлением воды(20% к массе) .Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячей кипяченной водой,растирают с маслом сливочным и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель,заливают соусом и тушат 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-мясо птицы и овощи сохранили форму.Цвет-свойственный тушенному мясу и входящих в рецептуру овощей.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный тушеному мясу кур.овощей в соусе ,без постороннего.Вкус-характерный тушенному мясу,овощей в соусе,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,76	19,32	24,42	390,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/9/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из мяса кур 180 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	100.8|100.8	100.8|100.8	100.8|100.8	100.8|100.8	100.8|100.8	100.8|100.8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	319.02|207.36	319.02|207.36	319.02|207.36	319.02|207.36	319.02|207.36	319.02|207.36
Картофель(с 01.03 по 31.08)	345.6|207.36	345.6|207.36	345.6|207.36	345.6|207.36	345.6|207.36	345.6|207.36
Картофель(с 01.09 по 31.10)	276.48|207.36	276.48|207.36	276.48|207.36	276.48|207.36	276.48|207.36	276.48|207.36
Картофель(с 01.11 по 31.12)	296.23|207.36	296.23|207.36	296.23|207.36	296.23|207.36	296.23|207.36	296.23|207.36
Кура	331.2|198.72	331.2|198.72	331.2|198.72	331.2|198.72	331.2|198.72	331.2|198.72
Лук	27.43|23.04	27.43|23.04	27.43|23.04	27.43|23.04	27.43|23.04	27.43|23.04
Масло растительное	2.02|2.02	2.02|2.02	2.02|2.02	2.02|2.02	2.02|2.02	2.02|2.02
Морковь(с 01.01 по 31.07)	42.24|31.68	42.24|31.68	42.24|31.68	42.24|31.68	42.24|31.68	42.24|31.68
Морковь(с 01.08 по 31.12)	39.6|31.68	39.6|31.68	39.6|31.68	39.6|31.68	39.6|31.68	39.6|31.68
Мука	5.76|5.76	5.76|5.76	5.76|5.76	5.76|5.76	5.76|5.76	5.76|5.76
Соль	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль,доводят до кипения ,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на куски массой 25г,отделяют мякоть от кости .Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками,репчатый лук-дольками,нарезанные овощи припускают с добавлением воды(20% к массе) .Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячей кипяченной водой,растирают с маслом сливочным и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель,заливают соусом и тушат 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-мясо птицы и овощи сохранили форму.Цвет-свойственный тушенному мясу и входящих в рецептуру овощей.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный тушеному мясу кур.овощей в соусе ,без постороннего.Вкус-характерный тушенному мясу,овощей в соусе,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,76	19,33	24,42	390,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/9/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из мяса кур 150 гр**

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	84|84	84|84	84|84	84|84	84|84
Картофель(с 01.01 по 28.02)	265.85| 172.8	265.85| 172.8	265.85| 172.8	265.85| 172.8	265.85| 172.8
Картофель(с 01.03 по 31.08)	288 |172.8	288 |172.8	288 |172.8	288 |172.8	288 |172.8
Картофель(с 01.09 по 31.10)	230.4|172.8	230.4|172.8	230.4|172.8	230.4|172.8	230.4|172.8
Картофель(с 01.11 по 31.12)	246.86| 172.8	246.86| 172.8	246.86| 172.8	246.86| 172.8	246.86| 172.8
Кура	276 |165.6	276 |165.6	276 |165.6	276 |165.6	276 |165.6
Лук	22.86| 19.2	22.86| 19.2	22.86| 19.2	22.86| 19.2	22.86| 19.2
Масло растительное	1.68|1.68	1.68|1.68	1.68|1.68	1.68|1.68	1.68|1.68
Морковь(с 01.01 по 31.07)	35.2|26.4	35.2|26.4	35.2|26.4	35.2|26.4	35.2|26.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	33 |26.4	33 |26.4	33 |26.4	33 |26.4	33 |26.4
Мука	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Соль	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль,доводят до кипения ,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на куски массой 25г,отделяют мякоть от кости .Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками,репчатый лук-дольками,нарезанные овощи припускают с добавлением воды(20% к массе) .Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячей кипяченной водой,растирают с маслом сливочным и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель,заливают соусом и тушат 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-мясо птицы и овощи сохранили форму.Цвет-свойственный тушенному мясу и входящих в рецептуру овощей.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный тушеному мясу кур.овощей в соусе ,без постороннего.Вкус-характерный тушенному мясу,овощей в соусе,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,75	19,31	24,41	390,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/9/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из мяса кур 100 гр**

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	56|56	56|56	56|56	56|56	56|56
Картофель(с 01.01 по 28.02)	177.23| 115.2	177.23| 115.2	177.23| 115.2	177.23| 115.2	177.23| 115.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	192 |115.2	192 |115.2	192 |115.2	192 |115.2	192 |115.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	153.6|115.2	153.6|115.2	153.6|115.2	153.6|115.2	153.6|115.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	164.57| 115.2	164.57| 115.2	164.57| 115.2	164.57| 115.2	164.57| 115.2
Кура	184 |110.4	184 |110.4	184 |110.4	184 |110.4	184 |110.4
Лук	15.24| 12.8	15.24| 12.8	15.24| 12.8	15.24| 12.8	15.24| 12.8
Масло растительное	1.12|1.12	1.12|1.12	1.12|1.12	1.12|1.12	1.12|1.12
Морковь(с 01.01 по 31.07)	23.47| 17.6	23.47| 17.6	23.47| 17.6	23.47| 17.6	23.47| 17.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22 |17.6	22 |17.6	22 |17.6	22 |17.6	22 |17.6
Мука	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2
Соль	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль,доводят до кипения ,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на куски массой 25г,отделяют мякоть от кости .Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками,репчатый лук-дольками,нарезанные овощи припускают с добавлением воды(20% к массе) .Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячей кипяченной водой,растирают с маслом сливочным и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель,заливают соусом и тушат 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-мясо птицы и овощи сохранили форму.Цвет-свойственный тушенному мясу и входящих в рецептуру овощей.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный тушеному мясу кур.овощей в соусе ,без постороннего.Вкус-характерный тушенному мясу,овощей в соусе,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,77	19,33	24,41	390,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/9/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из мяса кур 230 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	128.8|128.8	128.8|128.8	128.8|128.8	128.8|128.8	128.8|128.8	128.8|128.8	128.8|128.8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	407.63|264.96	407.63|264.96	407.63|264.96	407.63|264.96	407.63|264.96	407.63|264.96	407.63|264.96
Картофель(с 01.03 по 31.08)	441.6|264.96	441.6|264.96	441.6|264.96	441.6|264.96	441.6|264.96	441.6|264.96	441.6|264.96
Картофель(с 01.09 по 31.10)	353.28|264.96	353.28|264.96	353.28|264.96	353.28|264.96	353.28|264.96	353.28|264.96	353.28|264.96
Картофель(с 01.11 по 31.12)	378.51|264.96	378.51|264.96	378.51|264.96	378.51|264.96	378.51|264.96	378.51|264.96	378.51|264.96
Кура	423.2|253.92	423.2|253.92	423.2|253.92	423.2|253.92	423.2|253.92	423.2|253.92	423.2|253.92
Лук	35.05|29.44	35.05|29.44	35.05|29.44	35.05|29.44	35.05|29.44	35.05|29.44	35.05|29.44
Масло растительное	2.58|2.58	2.58|2.58	2.58|2.58	2.58|2.58	2.58|2.58	2.58|2.58	2.58|2.58
Морковь(с 01.01 по 31.07)	53.97|40.48	53.97|40.48	53.97|40.48	53.97|40.48	53.97|40.48	53.97|40.48	53.97|40.48
Морковь(с 01.08 по 31.12)	50.6|40.48	50.6|40.48	50.6|40.48	50.6|40.48	50.6|40.48	50.6|40.48	50.6|40.48
Мука	7.36|7.36	7.36|7.36	7.36|7.36	7.36|7.36	7.36|7.36	7.36|7.36	7.36|7.36
Соль	3.68|3.68	3.68|3.68	3.68|3.68	3.68|3.68	3.68|3.68	3.68|3.68	3.68|3.68

Выход блюда:	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль,доводят до кипения ,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на куски массой 25г,отделяют мякоть от кости .Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками,репчатый лук-дольками,нарезанные овощи припускают с добавлением воды(20% к массе) .Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячей кипяченной водой,растирают с маслом сливочным и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель,заливают соусом и тушат 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-мясо птицы и овощи сохранили форму.Цвет-свойственный тушенному мясу и входящих в рецептуру овощей.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный тушеному мясу кур.овощей в соусе ,без постороннего.Вкус-характерный тушенному мясу,овощей в соусе,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,75	19,32	24,43	390,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отвар. картофеля, моркови с реп.луком,сол.огурцом раст.маслом 60гр.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	43.08| 28	43.08| 28	43.08| 28	43.08| 28
Картофель(с 01.03 по 31.08)	46.67| 28	46.67| 28	46.67| 28	46.67| 28
Картофель(с 01.09 по 31.10)	37.33| 28	37.33| 28	37.33| 28	37.33| 28
Картофель(с 01.11 по 31.12)	40|28	40|28	40|28	40|28
Лук	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9
Масло растительное	9|9	9|9	9|9	9|9
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.8|11.1	14.8|11.1	14.8|11.1	14.8|11.1
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.88| 11.1	13.88| 11.1	13.88| 11.1	13.88| 11.1
Огурцы конс	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный овощам, входящим в рецептуру. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,43	13,38	11,00	186,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отвар. картофеля, моркови с реп.луком,сол.огурцом раст.маслом 50гр.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.89|23.33	35.89|23.33	35.89|23.33	35.89|23.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.88|23.33	38.88|23.33	38.88|23.33	38.88|23.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	31.11|23.33	31.11|23.33	31.11|23.33	31.11|23.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	33.33|23.33	33.33|23.33	33.33|23.33	33.33|23.33
Лук	8.93| 7.5	8.93| 7.5	8.93| 7.5	8.93| 7.5
Масло растительное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12.33| 9.25	12.33| 9.25	12.33| 9.25	12.33| 9.25
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.56| 9.25	11.56| 9.25	11.56| 9.25	11.56| 9.25
Огурцы конс	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный овощам, входящим в рецептуру. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,42	13,38	10,98	186,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отвар. картофеля, моркови с реп.луком,сол.огурцом раст.маслом 40гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	28.71|18.66	28.71|18.66	28.71|18.66	28.71|18.66
Картофель(с 01.03 по 31.08)	31.1|18.66	31.1|18.66	31.1|18.66	31.1|18.66
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24.88|18.66	24.88|18.66	24.88|18.66	24.88|18.66
Картофель(с 01.11 по 31.12)	26.66|18.66	26.66|18.66	26.66|18.66	26.66|18.66
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	6|6	6|6	6|6	6|6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.87| 7.4	9.87| 7.4	9.87| 7.4	9.87| 7.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9.25| 7.4	9.25| 7.4	9.25| 7.4	9.25| 7.4
Огурцы конс	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный овощам, входящим в рецептуру. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,43	13,40	11,00	186,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отвар. картофеля, моркови с реп.луком,сол.огурцом раст.маслом 30гр.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	21.54| 14	21.54| 14	21.54| 14	21.54| 14
Картофель(с 01.03 по 31.08)	23.33| 14	23.33| 14	23.33| 14	23.33| 14
Картофель(с 01.09 по 31.10)	18.67| 14	18.67| 14	18.67| 14	18.67| 14
Картофель(с 01.11 по 31.12)	20|14	20|14	20|14	20|14
Лук	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5	5.36| 4.5
Масло растительное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	7.4|5.55	7.4|5.55	7.4|5.55	7.4|5.55
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.94|5.55	6.94|5.55	6.94|5.55	6.94|5.55
Огурцы конс	5.63| 4.5	5.63| 4.5	5.63| 4.5	5.63| 4.5
Соль	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный овощам, входящим в рецептуру. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,40	13,37	11,03	186,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Уха рыбацкая 0,200**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	140|140	140|140	140|140	140|140	140|140	140|140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Минтай	74|37	74|37	74|37	74|37	74|37	74|37

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают,разделывают на филе без костей и нарезают на кусочки.Из пищевых рыбных отходов варят бульон,процеживают.Овощи очищают и нарезают: картофель кубиком(1*1см) лук шинкуют соломкой Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель,лук и варят.За 15мин до готовности овощей кладут куски рыбы,соль.В готовый суп кладут масло сливочное и доводят до кипения.При массовом приготовлении ухи рыбу варят отдельно и кладут при отпуске. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - бульон прозрачный,на поверхности жидкой части - блески жира,овощи и рыба сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-желтый,овощей и рыбы - характерный для их вида. Консистенция - овощей и рыбы-мягкая,соотношение плотной и жидкой части в норме. Запах - свойственный рыбы и овощей,без постороннего. Вкус -характерныйдля рыбного бульона и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,42	1,16	5,52	55,05

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Уха рыбацкая 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	175|175	175|175	175|175	175|175	175|175
Картофель(с 01.01 по 28.02)	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	125| 75	125| 75	125| 75	125| 75	125| 75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	100| 75	100| 75	100| 75	100| 75	100| 75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75
Лук	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15
Масло сливочное	3.13|3.13	3.13|3.13	3.13|3.13	3.13|3.13	3.13|3.13
Минтай	92.5|46.25	92.5|46.25	92.5|46.25	92.5|46.25	92.5|46.25

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают,разделывают на филе без костей и нарезают на кусочки.Из пищевых рыбных отходов варят бульон,процеживают.Овощи очищают и нарезают: картофель кубиком(1*1см) лук шинкуют соломкой Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель,лук и варят.За 15мин до готовности овощей кладут куски рыбы,соль.В готовый суп кладут масло сливочное и доводят до кипения.При массовом приготовлении ухи рыбу варят отдельно и кладут при отпуске. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - бульон прозрачный,на поверхности жидкой части - блески жира,овощи и рыба сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-желтый,овощей и рыбы - характерный для их вида. Консистенция - овощей и рыбы-мягкая,соотношение плотной и жидкой части в норме. Запах - свойственный рыбы и овощей,без постороннего. Вкус -характерныйдля рыбного бульона и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,41	1,16	5,52	55,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Уха рыбацкая 0,180**

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	126|126	126|126	126|126	126|126	126|126
Картофель(с 01.01 по 28.02)	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54
Картофель(с 01.03 по 31.08)	90|54	90|54	90|54	90|54	90|54
Картофель(с 01.09 по 31.10)	72|54	72|54	72|54	72|54	72|54
Картофель(с 01.11 по 31.12)	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54
Лук	12.86| 10.8	12.86| 10.8	12.86| 10.8	12.86| 10.8	12.86| 10.8
Масло сливочное	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25
Минтай	66.6|33.3	66.6|33.3	66.6|33.3	66.6|33.3	66.6|33.3

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают,разделывают на филе без костей и нарезают на кусочки.Из пищевых рыбных отходов варят бульон,процеживают.Овощи очищают и нарезают: картофель кубиком(1*1см) лук шинкуют соломкой Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель,лук и варят.За 15мин до готовности овощей кладут куски рыбы,соль.В готовый суп кладут масло сливочное и доводят до кипения.При массовом приготовлении ухи рыбу варят отдельно и кладут при отпуске. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - бульон прозрачный,на поверхности жидкой части - блески жира,овощи и рыба сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-желтый,овощей и рыбы - характерный для их вида. Консистенция - овощей и рыбы-мягкая,соотношение плотной и жидкой части в норме. Запах - свойственный рыбы и овощей,без постороннего. Вкус -характерныйдля рыбного бульона и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,42	1,16	5,52	55,05

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Уха рыбацкая 0,150**

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	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45	69.23| 45
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	75|45	75|45	75|45	75|45
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45	64.29| 45
Лук	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9
Масло сливочное	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88
Минтай	55.5|27.75	55.5|27.75	55.5|27.75	55.5|27.75	55.5|27.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают,разделывают на филе без костей и нарезают на кусочки.Из пищевых рыбных отходов варят бульон,процеживают.Овощи очищают и нарезают: картофель кубиком(1*1см) лук шинкуют соломкой Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель,лук и варят.За 15мин до готовности овощей кладут куски рыбы,соль.В готовый суп кладут масло сливочное и доводят до кипения.При массовом приготовлении ухи рыбу варят отдельно и кладут при отпуске. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - бульон прозрачный,на поверхности жидкой части - блески жира,овощи и рыба сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-желтый,овощей и рыбы - характерный для их вида. Консистенция - овощей и рыбы-мягкая,соотношение плотной и жидкой части в норме. Запах - свойственный рыбы и овощей,без постороннего. Вкус -характерныйдля рыбного бульона и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,42	1,16	5,51	55,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Уха рыбацкая**

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**
Вода	82.4|82.4	155|155	155|155
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.15| 56	129.23| 84	129.23| 84
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33| 56	140| 84	140| 84
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67| 56	112| 84	112| 84
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80|56	120| 84	120| 84
Лук	7 |5.88	12 |10.08	12 |10.08
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4
Минтай	80|40	120| 60	120| 60
Соль	0.8|0.8	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают,разделывают на филе без костей и нарезают на кусочки.Из пищевых рыбных отходов варят бульон,процеживают.Овощи очищают и нарезают: картофель кубиком(1*1см) лук шинкуют соломкой Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель,лук и варят.За 15мин до готовности овощей кладут куски рыбы,соль.В готовый суп кладут масло сливочное и доводят до кипения.При массовом приготовлении ухи рыбу варят отдельно и кладут при отпуске. При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - бульон прозрачный,на поверхности жидкой части - блески жира,овощи и рыба сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-желтый,овощей и рыбы - характерный для их вида. Консистенция - овощей и рыбы-мягкая,соотношение плотной и жидкой части в норме. Запах - свойственный рыбы и овощей,без постороннего. Вкус -характерныйдля рыбного бульона и припущенных овощей,в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,28	1,47	5,93	65,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом 130 гр**

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	48|48	48|48	48|48	48|48	48|48	48|48
Капуста	68.75| 55	68.75| 55	68.75| 55	68.75| 55	68.75| 55	68.75| 55
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Мясо	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40
Рис	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сметана	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,утолщенные части листьев срезают или отбивают.Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,нарезанный соломкой и припущенный с добавлением воды (20% к массе) и маслом сливочным лук репчатый,соль и перемешивают.Для приготовления соуса муку пассеруют,растирают с маслом сливочным,разводят горячей водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль,сметану,процеживают и доводят до кипения.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом,заливают соусом и запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы,в соусе.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная,соуса средней густоты.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,92	8,80	7,08	145,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом 150 гр**

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	55.38|55.38	55.38|55.38	55.38|55.38	55.38|55.38	55.38|55.38	55.38|55.38
Капуста	79.33|63.46	79.33|63.46	79.33|63.46	79.33|63.46	79.33|63.46	79.33|63.46
Лук	13.74|11.54	13.74|11.54	13.74|11.54	13.74|11.54	13.74|11.54	13.74|11.54
Масло растительное	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло сливочное	4.04|4.04	4.04|4.04	4.04|4.04	4.04|4.04	4.04|4.04	4.04|4.04
Мука	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88
Мясо	48.07|46.15	48.07|46.15	48.07|46.15	48.07|46.15	48.07|46.15	48.07|46.15
Рис	5.77|5.77	5.77|5.77	5.77|5.77	5.77|5.77	5.77|5.77	5.77|5.77
Сметана	14.42|14.42	14.42|14.42	14.42|14.42	14.42|14.42	14.42|14.42	14.42|14.42
Соль	0.46|0.46	0.46|0.46	0.46|0.46	0.46|0.46	0.46|0.46	0.46|0.46

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,утолщенные части листьев срезают или отбивают.Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,нарезанный соломкой и припущенный с добавлением воды (20% к массе) и маслом сливочным лук репчатый,соль и перемешивают.Для приготовления соуса муку пассеруют,растирают с маслом сливочным,разводят горячей водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль,сметану,процеживают и доводят до кипения.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом,заливают соусом и запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы,в соусе.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная,соуса средней густоты.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,93	8,80	7,08	145,73

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом 180 гр**

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	66.46|66.46	66.46|66.46	66.46|66.46	66.46|66.46	66.46|66.46	66.46|66.46
Капуста	95.19|76.15	95.19|76.15	95.19|76.15	95.19|76.15	95.19|76.15	95.19|76.15
Лук	16.49|13.85	16.49|13.85	16.49|13.85	16.49|13.85	16.49|13.85	16.49|13.85
Масло растительное	1.38|1.38	1.38|1.38	1.38|1.38	1.38|1.38	1.38|1.38	1.38|1.38
Масло сливочное	4.85|4.85	4.85|4.85	4.85|4.85	4.85|4.85	4.85|4.85	4.85|4.85
Мука	3.46|3.46	3.46|3.46	3.46|3.46	3.46|3.46	3.46|3.46	3.46|3.46
Мясо	57.69|55.38	57.69|55.38	57.69|55.38	57.69|55.38	57.69|55.38	57.69|55.38
Рис	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92
Сметана	17.31|17.31	17.31|17.31	17.31|17.31	17.31|17.31	17.31|17.31	17.31|17.31
Соль	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,утолщенные части листьев срезают или отбивают.Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,нарезанный соломкой и припущенный с добавлением воды (20% к массе) и маслом сливочным лук репчатый,соль и перемешивают.Для приготовления соуса муку пассеруют,растирают с маслом сливочным,разводят горячей водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль,сметану,процеживают и доводят до кипения.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом,заливают соусом и запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы,в соусе.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная,соуса средней густоты.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,92	8,81	7,08	145,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.30/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом 200 гр**

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	73.84|73.84	73.84|73.84	73.84|73.84	73.84|73.84	73.84|73.84	73.84|73.84
Капуста	105.76| 84.61	105.76| 84.61	105.76| 84.61	105.76| 84.61	105.76| 84.61	105.76| 84.61
Лук	18.32|15.39	18.32|15.39	18.32|15.39	18.32|15.39	18.32|15.39	18.32|15.39
Масло растительное	1.53|1.53	1.53|1.53	1.53|1.53	1.53|1.53	1.53|1.53	1.53|1.53
Масло сливочное	5.39|5.39	5.39|5.39	5.39|5.39	5.39|5.39	5.39|5.39	5.39|5.39
Мука	3.84|3.84	3.84|3.84	3.84|3.84	3.84|3.84	3.84|3.84	3.84|3.84
Мясо	64.09|61.53	64.09|61.53	64.09|61.53	64.09|61.53	64.09|61.53	64.09|61.53
Рис	7.69|7.69	7.69|7.69	7.69|7.69	7.69|7.69	7.69|7.69	7.69|7.69
Сметана	19.23|19.23	19.23|19.23	19.23|19.23	19.23|19.23	19.23|19.23	19.23|19.23
Соль	0.61|0.61	0.61|0.61	0.61|0.61	0.61|0.61	0.61|0.61	0.61|0.61

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,утолщенные части листьев срезают или отбивают.Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,нарезанный соломкой и припущенный с добавлением воды (20% к массе) и маслом сливочным лук репчатый,соль и перемешивают.Для приготовления соуса муку пассеруют,растирают с маслом сливочным,разводят горячей водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль,сметану,процеживают и доводят до кипения.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом,заливают соусом и запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы,в соусе.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная,соуса средней густоты.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,93	8,80	7,09	145,72

Утверждаю

Технологическая карта № 7.300

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Груша 200 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**
Груши	200|180	200|180	200|180	200|180

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Грушу промыть и раздать порционно

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.301

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мандарины 140 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**
Мандарины	140 |103.6	140 |103.6	140 |103.6	140 |103.6

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Фрукты помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.301-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мандарины 170 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**
Мандарины	170 |125.8	170 |125.8	170 |125.8	170 |125.8

Выход блюда:	**170**	**170**	**170**	**170**

Технология приготовления:

Фрукты помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.302

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бананы 220 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**
Бананы	220|154	220|154	220|154	220|154
Выход блюда:	**220**	**220**	**220**	**220**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.303

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 170 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яблоки	170 |149.6	170 |149.6	170 |149.6

Выход блюда:	**170**	**170**	**170**

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,38	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.304

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мармелад 40 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**
Мармелад	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Мармелад раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	76,60	293,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.304-

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мармелад 30 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**
Мармелад	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Мармелад раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	76,60	293,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.304-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мармелад 35 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**
Мармелад	35 | 35	35 | 35	35 | 35	35 | 35
Выход блюда:	**35**	**35**	**35**	**35**

Технология приготовления:

Мармелад раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	76,60	293,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.304/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мармелад 45 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**
Мармелад	45 | 45	45 | 45	45 | 45	45 | 45
Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Мармелад раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	76,60	293,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.305

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Груша 190 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**
Груши	190|171	190|171	190|171	190|171

Выход блюда:	**190**	**190**	**190**	**190**

Технология приготовления:

Грушу промыть и раздать порционно

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.305/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Груша 180 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**
Груши	180|162	180|162	180|162	180|162

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Грушу промыть и раздать порционно

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.306

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бананы 240 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**
Бананы	240|168	240|168	240|168	240|168

Выход блюда:	**240**	**240**	**240**	**240**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.306/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бананы 250 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**
Бананы	250|175	250|175	250|175	250|175
Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.306/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бананы 260 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**
Бананы	260|182	260|182	260|182	260|182

Выход блюда:	**260**	**260**	**260**	**260**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.306/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бананы 270 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**
Бананы	270|189	270|189	270|189	270|189

Выход блюда:	**270**	**270**	**270**	**270**

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.307

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пряник 40 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**
Пряники	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,80	2,80	77,70	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.307-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пряник 55 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Пряники	55 | 55	55 | 55	55 | 55

Выход блюда:	**55**	**55**	**55**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,80	2,80	77,71	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.307-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пряник 50 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**
Пряники	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,80	2,80	77,70	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.307-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пряник 70 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Пряники	70 | 70	70 | 70	70 | 70

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,80	2,80	77,70	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.307-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пряник 80 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Пряники	80 | 80	80 | 80	80 | 80

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,80	2,80	77,70	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.307-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пряник 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Пряники	100|100	100|100	100|100

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,80	2,80	77,70	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.308

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печенье 30 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**
Печенье	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30
Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,40	5,20	76,80	458,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.308/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печенье 40 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**
Печенье	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,40	5,20	76,80	458,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.308/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печенье 50 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**
Печенье	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50
Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,40	5,20	76,80	458,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.308/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печенье 70 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Печенье	70 | 70	70 | 70	70 | 70

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,40	5,20	76,80	458,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.308/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печенье 80 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Печенье	80 | 80	80 | 80	80 | 80

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,40	5,20	76,80	458,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.308/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печенье 60 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Печенье	60 | 60	60 | 60	60 | 60

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,40	5,20	76,80	458,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.308/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печенье 20 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**
Печенье	20|20	20|20	20|20	20|20
Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,40	5,20	76,80	458,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.309

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вафли 40 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**
Вафли	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Выложить из упаковки и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,20	2,80	80,90	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.309/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вафли 70 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**
Вафли	70 | 70	70 | 70	70 | 70	70 | 70

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Выложить из упаковки и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,20	2,80	80,90	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.309/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вафли 80 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**
Вафли	80 | 80	80 | 80	80 | 80	80 | 80
Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Выложить из упаковки и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,20	2,80	80,90	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.309/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вафли 50 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**
Вафли	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Выложить из упаковки и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,20	2,80	80,90	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.309/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вафли 35 гр**

Состав	**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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вафли	35 | 35	35 | 35	35 | 35

Выход блюда:	**35**	**35**	**35**

Технология приготовления:

Выложить из упаковки и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,20	2,80	80,91	350,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с реп.луком,сол.огурцом раст.маслом 60гр.**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
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
Лук	8.33| 7	8.33| 7	8.33| 7	8.33| 7	8.33| 7
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Огурцы конс	21.25| 17	21.25| 17	21.25| 17	21.25| 17	21.25| 17
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы и семян, нарезают мелким кубиком. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, овощи нарезаны мелкими кубиками, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный для смеси овощей, входящим в рецептуру. Консистенция картофеля мягкая, соленых огурцов и лука хрустящая. Запах характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,47	6,08	11,32	115,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с реп.луком,сол.огурцом раст.маслом 50гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	44.88|29.17	44.88|29.17	44.88|29.17	44.88|29.17
Картофель(с 01.03 по 31.08)	48.62|29.17	48.62|29.17	48.62|29.17	48.62|29.17
Картофель(с 01.09 по 31.10)	38.89|29.17	38.89|29.17	38.89|29.17	38.89|29.17
Картофель(с 01.11 по 31.12)	41.67|29.17	41.67|29.17	41.67|29.17	41.67|29.17
Лук	6.94|5.83	6.94|5.83	6.94|5.83	6.94|5.83
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Огурцы конс	17.71|14.17	17.71|14.17	17.71|14.17	17.71|14.17
Соль	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы и семян, нарезают мелким кубиком. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, овощи нарезаны мелкими кубиками, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный для смеси овощей, входящим в рецептуру. Консистенция картофеля мягкая, соленых огурцов и лука хрустящая. Запах характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,48	6,08	11,32	115,01

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с реп.луком,сол.огурцом раст.маслом 40гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.91|23.34	35.91|23.34	35.91|23.34	35.91|23.34
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.9|23.34	38.9|23.34	38.9|23.34	38.9|23.34
Картофель(с 01.09 по 31.10)	31.12|23.34	31.12|23.34	31.12|23.34	31.12|23.34
Картофель(с 01.11 по 31.12)	33.34|23.34	33.34|23.34	33.34|23.34	33.34|23.34
Лук	5.55|4.66	5.55|4.66	5.55|4.66	5.55|4.66
Масло растительное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Огурцы конс	14.18|11.34	14.18|11.34	14.18|11.34	14.18|11.34
Соль	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы и семян, нарезают мелким кубиком. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, овощи нарезаны мелкими кубиками, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный для смеси овощей, входящим в рецептуру. Консистенция картофеля мягкая, соленых огурцов и лука хрустящая. Запах характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,48	6,08	11,33	114,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с реп.луком,сол.огурцом раст.маслом 30гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	26.94|17.51	26.94|17.51	26.94|17.51	26.94|17.51
Картофель(с 01.03 по 31.08)	29.18|17.51	29.18|17.51	29.18|17.51	29.18|17.51
Картофель(с 01.09 по 31.10)	23.35|17.51	23.35|17.51	23.35|17.51	23.35|17.51
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.01|17.51	25.01|17.51	25.01|17.51	25.01|17.51
Лук	4.17| 3.5	4.17| 3.5	4.17| 3.5	4.17| 3.5
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Огурцы конс	10.64| 8.51	10.64| 8.51	10.64| 8.51	10.64| 8.51
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы и семян, нарезают мелким кубиком. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, овощи нарезаны мелкими кубиками, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный для смеси овощей, входящим в рецептуру. Консистенция картофеля мягкая, соленых огурцов и лука хрустящая. Запах характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,47	6,10	11,33	115,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с реп.луком,сол.огурцом раст.маслом 45гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40.4|26.26	40.4|26.26	40.4|26.26	40.4|26.26
Картофель(с 01.03 по 31.08)	43.77|26.26	43.77|26.26	43.77|26.26	43.77|26.26
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35.01|26.26	35.01|26.26	35.01|26.26	35.01|26.26
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.51|26.26	37.51|26.26	37.51|26.26	37.51|26.26
Лук	6.24|5.24	6.24|5.24	6.24|5.24	6.24|5.24
Масло растительное	2.99|2.99	2.99|2.99	2.99|2.99	2.99|2.99
Огурцы конс	15.95|12.76	15.95|12.76	15.95|12.76	15.95|12.76
Соль	0.74|0.74	0.74|0.74	0.74|0.74	0.74|0.74

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы и семян, нарезают мелким кубиком. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, овощи нарезаны мелкими кубиками, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный для смеси овощей, входящим в рецептуру. Консистенция картофеля мягкая, соленых огурцов и лука хрустящая. Запах характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,47	6,07	11,36	114,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/1/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с реп.луком,сол.огурцом раст.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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	36.08|23.45	56 |36.4	56 |36.4	56 |36.4
Картофель(с 01.03 по 31.08)	39.08|23.45	60.67| 36.4	60.67| 36.4	60.67| 36.4
Картофель(с 01.09 по 31.10)	31.27|23.45	48.53| 36.4	48.53| 36.4	48.53| 36.4
Картофель(с 01.11 по 31.12)	33.5|23.45	52 |36.4	52 |36.4	52 |36.4
Лук	5 |4.2	6 |5.04	6 |5.04	6 |5.04
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3
Огурцы конс	15|12	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Соленые огурцы промывают, очищают от кожицы и семян, нарезают мелким кубиком. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, овощи нарезаны мелкими кубиками, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный для смеси овощей, входящим в рецептуру. Консистенция картофеля мягкая, соленых огурцов и лука хрустящая. Запах характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для смеси овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,48	4,65	11,45	100,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский с крупой со сметаной 0,200**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	170|170	170|170	170|170	170|170	170|170	170|170
Капуста	30|24	30|24	30|24	30|24	30|24	30|24
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Перловка	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Сметана	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

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перловую(или рисовую) промывают и варят до полуготовности, воду сливают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают кубиками или дольками,белокачанную капусту квадратными ломтиками..В кипящий бульон кладут белокачанную капусту, картофель и крупу и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-коричневый,овощей - характерный для их вида. Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,92	2,29	5,87	50,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский с крупой со сметаной 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	212.5|212.5	212.5|212.5	212.5|212.5	212.5|212.5	212.5|212.5
Капуста	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Перловка	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Сметана	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3
Соль	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Крупу перловую(или рисовую) промывают и варят до полуготовности, воду сливают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают кубиками или дольками,белокачанную капусту квадратными ломтиками..В кипящий бульон кладут белокачанную капусту, картофель и крупу и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-коричневый,овощей - характерный для их вида. Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,91	2,30	5,87	50,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский с крупой со сметаной 0,180**

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	153|153	153|153	153|153	153|153	153|153
Капуста	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6
Картофель(с 01.01 по 28.02)	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	30|18	30|18	30|18	30|18	30|18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18
Лук	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Перловка	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупу перловую(или рисовую) промывают и варят до полуготовности, воду сливают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают кубиками или дольками,белокачанную капусту квадратными ломтиками..В кипящий бульон кладут белокачанную капусту, картофель и крупу и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-коричневый,овощей - характерный для их вида. Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,91	2,28	5,86	50,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп крестьянский с крупой со сметаной 0,150**

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	127.5|127.5	127.5|127.5	127.5|127.5	127.5|127.5	127.5|127.5
Капуста	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	25|15	25|15	25|15	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Перловка	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Сметана	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу перловую(или рисовую) промывают и варят до полуготовности, воду сливают.Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают кубиками или дольками,белокачанную капусту квадратными ломтиками..В кипящий бульон кладут белокачанную капусту, картофель и крупу и варят до полуготовности,через 10-15 мин добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,сметаны,овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - светло-коричневый,овощей - характерный для их вида. Консистенция - овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный для вареных овощей,без постороннего. Вкус -характерный для вареных и припущенных овощей,входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,90	2,30	5,86	50,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые) 130 гр**

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	48|48	48|48	48|48	48|48	48|48	48|48
Капуста	75|60	75|60	75|60	75|60	75|60	75|60
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Мясо	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40
Рис	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сметана	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,нарезают мелким кубиком.Рис перебирают ,промывают несколько раз в холодной воде и варят в воде (в соотношении 1:2,1).Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,мелко нарезанную капусту,соль и перемешивают.Для приготовления соуса муку пассеруют,растирают с маслом сливочным,разводят горячей водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль,сметану,процеживают и доводят до кипения.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом,заливают соусом и запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы,в соусе.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная,соуса средней густоты.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,88	8,25	6,58	137,90

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые) 150 гр**

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	55.38|55.38	55.38|55.38	55.38|55.38	55.38|55.38	55.38|55.38	55.38|55.38
Капуста	86.54|69.23	86.54|69.23	86.54|69.23	86.54|69.23	86.54|69.23	86.54|69.23
Масло растительное	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло сливочное	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88
Мука	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88
Мясо	48.07|46.15	48.07|46.15	48.07|46.15	48.07|46.15	48.07|46.15	48.07|46.15
Рис	5.77|5.77	5.77|5.77	5.77|5.77	5.77|5.77	5.77|5.77	5.77|5.77
Сметана	14.42|14.42	14.42|14.42	14.42|14.42	14.42|14.42	14.42|14.42	14.42|14.42
Соль	0.46|0.46	0.46|0.46	0.46|0.46	0.46|0.46	0.46|0.46	0.46|0.46

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,нарезают мелким кубиком.Рис перебирают ,промывают несколько раз в холодной воде и варят в воде (в соотношении 1:2,1).Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,мелко нарезанную капусту,соль и перемешивают.Для приготовления соуса муку пассеруют,растирают с маслом сливочным,разводят горячей водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль,сметану,процеживают и доводят до кипения.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом,заливают соусом и запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы,в соусе.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная,соуса средней густоты.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,89	8,24	6,58	137,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые) 180 гр**

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	66.46|66.46	66.46|66.46	66.46|66.46	66.46|66.46	66.46|66.46	66.46|66.46
Капуста	103.85| 83.08	103.85| 83.08	103.85| 83.08	103.85| 83.08	103.85| 83.08	103.85| 83.08
Масло растительное	1.38|1.38	1.38|1.38	1.38|1.38	1.38|1.38	1.38|1.38	1.38|1.38
Масло сливочное	3.46|3.46	3.46|3.46	3.46|3.46	3.46|3.46	3.46|3.46	3.46|3.46
Мука	3.46|3.46	3.46|3.46	3.46|3.46	3.46|3.46	3.46|3.46	3.46|3.46
Мясо	57.69|55.38	57.69|55.38	57.69|55.38	57.69|55.38	57.69|55.38	57.69|55.38
Рис	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92	6.92|6.92
Сметана	17.3|17.3	17.3|17.3	17.3|17.3	17.3|17.3	17.3|17.3	17.3|17.3
Соль	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,нарезают мелким кубиком.Рис перебирают ,промывают несколько раз в холодной воде и варят в воде (в соотношении 1:2,1).Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,мелко нарезанную капусту,соль и перемешивают.Для приготовления соуса муку пассеруют,растирают с маслом сливочным,разводят горячей водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль,сметану,процеживают и доводят до кипения.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом,заливают соусом и запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы,в соусе.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная,соуса средней густоты.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,89	8,24	6,58	137,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.31/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые) 100 гр**

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	36.92|36.92	36.92|36.92	36.92|36.92	36.92|36.92	36.92|36.92	36.92|36.92
Капуста	57.7|46.16	57.7|46.16	57.7|46.16	57.7|46.16	57.7|46.16	57.7|46.16
Масло растительное	0.77|0.77	0.77|0.77	0.77|0.77	0.77|0.77	0.77|0.77	0.77|0.77
Масло сливочное	1.92|1.92	1.92|1.92	1.92|1.92	1.92|1.92	1.92|1.92	1.92|1.92
Мука	1.92|1.92	1.92|1.92	1.92|1.92	1.92|1.92	1.92|1.92	1.92|1.92
Мясо	32.05|30.77	32.05|30.77	32.05|30.77	32.05|30.77	32.05|30.77	32.05|30.77
Рис	3.84|3.84	3.84|3.84	3.84|3.84	3.84|3.84	3.84|3.84	3.84|3.84
Сметана	9.61|9.61	9.61|9.61	9.61|9.61	9.61|9.61	9.61|9.61	9.61|9.61
Соль	0.31|0.31	0.31|0.31	0.31|0.31	0.31|0.31	0.31|0.31	0.31|0.31

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,нарезают мелким кубиком.Рис перебирают ,промывают несколько раз в холодной воде и варят в воде (в соотношении 1:2,1).Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,мелко нарезанную капусту,соль и перемешивают.Для приготовления соуса муку пассеруют,растирают с маслом сливочным,разводят горячей водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль,сметану,процеживают и доводят до кипения.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом,заливают соусом и запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы,в соусе.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная,соуса средней густоты.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,88	8,24	6,57	137,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.310

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мармелад 50 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Мармелад	50 | 50	50 | 50	50 | 50

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Мармелад раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	76,60	293,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.310-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мармелад 60 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Мармелад	60 | 60	60 | 60	60 | 60

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Мармелад раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	76,60	293,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.310-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мармелад 70 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Мармелад	70 | 70	70 | 70	70 | 70

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мармелад раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	76,60	293,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.310-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мармелад 80 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Мармелад	80 | 80	80 | 80	80 | 80

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мармелад раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	76,60	293,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.312

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мандарины 120 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**
Мандарины	120|88.8	120|88.8	120|88.8	120|88.8

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Фрукты помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.312-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мандарины 110 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**
Мандарины	110|81.4	110|81.4	110|81.4	110|81.4

Выход блюда:	**110**	**110**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Фрукты помыть и раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.312-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мандарины 90 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**
Мандарины	90 |66.6	90 |66.6	90 |66.6	90 |66.6

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Фрукты помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.312-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мандарины 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**
Мандарины	100| 74	100| 74	100| 74	100| 74

Выход блюда:	**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
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.312-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мандарины 60 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**
Мандарины	60 |44.4	60 |44.4	60 |44.4	60 |44.4

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Фрукты помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.312-6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мандарины 80 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**
Мандарины	80 |59.2	80 |59.2	80 |59.2	80 |59.2

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Фрукты помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.312-7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мандарины 70 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**
Мандарины	70 |51.8	70 |51.8	70 |51.8	70 |51.8

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Фрукты помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.312-8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мандарины 50 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
Мандарины	50 | 37	50 | 37	50 | 37	50 | 37

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Фрукты помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.313

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мандарины 130 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**
Мандарины	130|96.2	130|96.2	130|96.2	130|96.2

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Фрукты помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.315

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки рыбные из минтая**

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**
Масло растительное	0.8|0.8	2|2	2|2	2|2
Минтай	48 |29.28	80 |48.8	80 |48.8	80 |48.8
Молоко	6|6	10|10	10|10	10|10
Хлеб пшеничный	6|6	10|10	10|10	10|10
Яйцо	0.045|0.045	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым черствым пшеничным хлебом высшего сорта, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают, выбивают.Из рыбной котлетной массы формуют котлеты. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Для бульона используют пищевые отходы от обработки рыбы. Температура подачи 65 град.С. Гарниры: каши вязкие, овощное пюре, капуста тушеная. Соусы: сметанный, молочный, томатный.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму,заостренную с одной стороны, без трещин. Соус подлит, гарнир уложен,котлета сбоку приподнята на гарнир. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,24	5,62	10,02	204,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.318

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Груша 230 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**
Груши	230|207	230|207	230|207	230|207

Выход блюда:	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Грушу промыть и раздать порционно

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.319

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 190 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**
Апельсины	190|133	190|133	190|133	190|133

Выход блюда:	**190**	**190**	**190**	**190**

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 № 7.32/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растит.маслом 60гр.**

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	18.46| 12	18.46| 12	18.46| 12	18.46| 12
Картофель(с 01.01 по 28.02)	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32
Картофель(с 01.03 по 31.08)	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32
Лук	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5
Масло растительное	6|6	4|4	4|4	6|6
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Горошек консервированный прогревают в собственном соку, сок сливают. Яйца обрабатывают согласно санитарных требований, варят вкрутую (10 мин с момента закипания), очищают. Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. Яйцо укладывают долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля и лука светло желтый, горошка зеленый, вкраплений яйца свойственный белку и желтку. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лука хрустящая, яйца упругая. Запах свойственный продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный продуктам, входящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,90	7,10	10,82	129,72

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растит.маслом 50гр.**

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	15.38| 10	15.38| 10	15.38| 10	15.38| 10
Картофель(с 01.01 по 28.02)	41.03|26.67	41.03|26.67	41.03|26.67	41.03|26.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	44.45|26.67	44.45|26.67	44.45|26.67	44.45|26.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35.56|26.67	35.56|26.67	35.56|26.67	35.56|26.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	38.1|26.67	38.1|26.67	38.1|26.67	38.1|26.67
Лук	4.96|4.17	4.96|4.17	4.96|4.17	4.96|4.17
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Горошек консервированный прогревают в собственном соку, сок сливают. Яйца обрабатывают согласно санитарных требований, варят вкрутую (10 мин с момента закипания), очищают. Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. Яйцо укладывают долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля и лука светло желтый, горошка зеленый, вкраплений яйца свойственный белку и желтку. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лука хрустящая, яйца упругая. Запах свойственный продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный продуктам, входящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,88	10,04	10,80	159,69

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растит.маслом 40гр.**

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	12.31| 8	12.31| 8	12.31| 8	12.31| 8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	32.83|21.34	32.83|21.34	32.83|21.34	32.83|21.34
Картофель(с 01.03 по 31.08)	35.57|21.34	35.57|21.34	35.57|21.34	35.57|21.34
Картофель(с 01.09 по 31.10)	28.45|21.34	28.45|21.34	28.45|21.34	28.45|21.34
Картофель(с 01.11 по 31.12)	30.49|21.34	30.49|21.34	30.49|21.34	30.49|21.34
Лук	3.98|3.34	3.98|3.34	3.98|3.34	3.98|3.34
Масло растительное	4|4	2.6|2.6	2.6|2.6	4|4
Соль	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Горошек консервированный прогревают в собственном соку, сок сливают. Яйца обрабатывают согласно санитарных требований, варят вкрутую (10 мин с момента закипания), очищают. Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. Яйцо укладывают долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля и лука светло желтый, горошка зеленый, вкраплений яйца свойственный белку и желтку. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лука хрустящая, яйца упругая. Запах свойственный продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный продуктам, входящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,88	6,98	10,83	128,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растит.маслом 30гр.**

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	9.23| 6	9.23| 6	9.23| 6	9.23| 6
Картофель(с 01.01 по 28.02)	24.63|16.01	24.63|16.01	24.63|16.01	24.63|16.01
Картофель(с 01.03 по 31.08)	26.68|16.01	26.68|16.01	26.68|16.01	26.68|16.01
Картофель(с 01.09 по 31.10)	21.35|16.01	21.35|16.01	21.35|16.01	21.35|16.01
Картофель(с 01.11 по 31.12)	22.87|16.01	22.87|16.01	22.87|16.01	22.87|16.01
Лук	2.99|2.51	2.99|2.51	2.99|2.51	2.99|2.51
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яйцо	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Горошек консервированный прогревают в собственном соку, сок сливают. Яйца обрабатывают согласно санитарных требований, варят вкрутую (10 мин с момента закипания), очищают. Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. Яйцо укладывают долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля и лука светло желтый, горошка зеленый, вкраплений яйца свойственный белку и желтку. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лука хрустящая, яйца упругая. Запах свойственный продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный продуктам, входящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,87	10,03	10,83	159,72

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растит.маслом 45гр.**

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	13.85| 9	13.85| 9	13.85| 9	13.85| 9
Картофель(с 01.01 по 28.02)	36.94|24.01	36.94|24.01	36.94|24.01	36.94|24.01
Картофель(с 01.03 по 31.08)	40.02|24.01	40.02|24.01	40.02|24.01	40.02|24.01
Картофель(с 01.09 по 31.10)	32.01|24.01	32.01|24.01	32.01|24.01	32.01|24.01
Картофель(с 01.11 по 31.12)	34.3|24.01	34.3|24.01	34.3|24.01	34.3|24.01
Лук	4.48|3.76	4.48|3.76	4.48|3.76	4.48|3.76
Масло растительное	4.5|4.5	2.93|2.93	2.93|2.93	4.5|4.5
Соль	0.74|0.74	0.74|0.74	0.74|0.74	0.74|0.74
Яйцо	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Горошек консервированный прогревают в собственном соку, сок сливают. Яйца обрабатывают согласно санитарных требований, варят вкрутую (10 мин с момента закипания), очищают. Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. Яйцо укладывают долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля и лука светло желтый, горошка зеленый, вкраплений яйца свойственный белку и желтку. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лука хрустящая, яйца упругая. Запах свойственный продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный продуктам, входящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,89	10,04	10,82	159,71

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/1/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растит.маслом**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Зеленый горошек	16.92| 11	28.46| 18.5	28.46| 18.5	28.46| 18.5	28.46| 18.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	56.15| 36.5	81.54| 53	81.54| 53	81.54| 53	81.54| 53
Картофель(с 01.03 по 31.08)	60.83| 36.5	88.33| 53	88.33| 53	88.33| 53	88.33| 53
Картофель(с 01.09 по 31.10)	48.67| 36.5	70.67| 53	70.67| 53	70.67| 53	70.67| 53
Картофель(с 01.11 по 31.12)	52.14| 36.5	75.71| 53	75.71| 53	75.71| 53	75.71| 53
Лук	3.57| 3	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.1|0.1	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Горошек консервированный прогревают в собственном соку, сок сливают. Яйца обрабатывают согласно санитарных требований, варят вкрутую (10 мин с момента закипания), очищают. Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. Яйцо укладывают долькой. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля и лука светло желтый, горошка зеленый, вкраплений яйца свойственный белку и желтку. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лука хрустящая, яйца упругая. Запах свойственный продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный продуктам, входящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,85	5,78	17,07	146,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/1/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растит.масл. 60гр.**

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	20|20	20|20	20|20	20|13
Картофель(с 01.01 по 28.02)	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	70|42	70|42	70|42	70|42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	56|42	56|42	56|42	56|42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	60|42	60|42	60|42	60|42
Лук	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5
Масло растительное	6|6	4|4	4|4	6|6
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Горошек консервированный прогревают в собственном соку, сок сливают. Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля и лука светло желтый, горошка зеленый. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный продуктам, входящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,40	9,10	14,28	162,65

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/1/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с зеленым горошком и растит.масл.40 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	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.32| 8.66
Картофель(с 01.01 по 28.02)	43.08| 28	43.08| 28	43.08| 28	43.08| 28
Картофель(с 01.03 по 31.08)	46.67| 28	46.67| 28	46.67| 28	46.67| 28
Картофель(с 01.09 по 31.10)	37.33| 28	37.33| 28	37.33| 28	37.33| 28
Картофель(с 01.11 по 31.12)	40|28	40|28	40|28	40|28
Лук	3.96|3.33	3.96|3.33	3.96|3.33	3.96|3.33
Масло растительное	4|4	2.67|2.67	4|4	4|4
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Горошек консервированный прогревают в собственном соку, сок сливают. Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка овощей сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля и лука светло желтый, горошка зеленый. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный продуктам, входящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,40	9,10	14,30	162,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп фасолевый 0,200**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	50|30	50|30	50|30	50|30	50|30
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30
Лук	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Фасоль	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Фасоль предварительно замачивают в холодной воде(в соотношении 1-3) на 4-5 часов,затем воду сливают.Замоченную фасоль заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности,затем закладывают вареную фасоль, добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,фасоль неразварившаяся,овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - серовато-коричневый,плотной части характерный для продуктов,входящих в рецептуру. Консистенция - фасоли и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего. Вкус -характерный вареных овощей фасоли.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,47	1,83	3,40	34,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп фасолевый 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	262.5|262.5	262.5|262.5	262.5|262.5	262.5|262.5	262.5|262.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5	57.69| 37.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5	62.5|37.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5	50 |37.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5	53.57| 37.5
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Соль	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3
Фасоль	18.8|18.8	18.8|18.8	18.8|18.8	18.8|18.8	18.8|18.8

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Фасоль предварительно замачивают в холодной воде(в соотношении 1-3) на 4-5 часов,затем воду сливают.Замоченную фасоль заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности,затем закладывают вареную фасоль, добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,фасоль неразварившаяся,овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - серовато-коричневый,плотной части характерный для продуктов,входящих в рецептуру. Консистенция - фасоли и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего. Вкус -характерный вареных овощей фасоли.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,47	1,82	3,40	34,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп фасолевый 0,180**

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	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189
Картофель(с 01.01 по 28.02)	41.54| 27	41.54| 27	41.54| 27	41.54| 27	41.54| 27
Картофель(с 01.03 по 31.08)	45|27	45|27	45|27	45|27	45|27
Картофель(с 01.09 по 31.10)	36|27	36|27	36|27	36|27	36|27
Картофель(с 01.11 по 31.12)	38.57| 27	38.57| 27	38.57| 27	38.57| 27	38.57| 27
Лук	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Фасоль	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Фасоль предварительно замачивают в холодной воде(в соотношении 1-3) на 4-5 часов,затем воду сливают.Замоченную фасоль заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности,затем закладывают вареную фасоль, добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,фасоль неразварившаяся,овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - серовато-коричневый,плотной части характерный для продуктов,входящих в рецептуру. Консистенция - фасоли и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего. Вкус -характерный вареных овощей фасоли.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,47	1,82	3,40	34,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп фасолевый 0,150**

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	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	34.62| 22.5	34.62| 22.5	34.62| 22.5	34.62| 22.5	34.62| 22.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	37.5|22.5	37.5|22.5	37.5|22.5	37.5|22.5	37.5|22.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32.14| 22.5	32.14| 22.5	32.14| 22.5	32.14| 22.5	32.14| 22.5
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Фасоль	11.3|11.3	11.3|11.3	11.3|11.3	11.3|11.3	11.3|11.3

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Фасоль предварительно замачивают в холодной воде(в соотношении 1-3) на 4-5 часов,затем воду сливают.Замоченную фасоль заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности,затем закладывают вареную фасоль, добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,фасоль неразварившаяся,овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - серовато-коричневый,плотной части характерный для продуктов,входящих в рецептуру. Консистенция - фасоли и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего. Вкус -характерный вареных овощей фасоли.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,47	1,83	3,41	34,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп фасолевый**

Состав	Ясли	Дети	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	139.5|139.5	186|186	186|186	186|186
Картофель(с 01.01 по 28.02)	68.92| 44.8	86.15| 56	86.15| 56	86.15| 56
Картофель(с 01.03 по 31.08)	74.67| 44.8	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56
Картофель(с 01.09 по 31.10)	59.73| 44.8	74.67| 56	74.67| 56	74.67| 56
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64 |44.8	80|56	80|56	80|56
Лук	12 |10.08	16 |13.44	16 |13.44	16 |13.44
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	20|16	20|16	20|16
Соль	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1
Фасоль	18|18	25|25	25|25	25|25

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Фасоль предварительно замачивают в холодной воде(в соотношении 1-3) на 4-5 часов,затем воду сливают.Замоченную фасоль заливают холодной водой и варят без соли до размягчения. Очищенные морковь и лук нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом.Картофель нарезают дольками.В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности,затем закладывают вареную фасоль, добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности.При отпуске в суп можно добавить мелконарезанную зелень.(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,фасоль неразварившаяся,овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона - серовато-коричневый,плотной части характерный для продуктов,входящих в рецептуру. Консистенция - фасоли и овощей мягкая,слегка плотная. Запах - свойственный вареных продуктов,входящих в рецептуру,без постороннего. Вкус -характерный вареных овощей фасоли.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,87	2,45	6,29	53,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Оладьи картофеньные(драники) 100гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	192.31| 125	192.31| 125	192.31| 125	192.31| 125	192.31| 125
Картофель(с 01.03 по 31.08)	208.33| 125	208.33| 125	208.33| 125	208.33| 125	208.33| 125
Картофель(с 01.09 по 31.10)	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125	166.67| 125
Картофель(с 01.11 по 31.12)	178.57| 125	178.57| 125	178.57| 125	178.57| 125	178.57| 125
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Картофель очищают и натирают на терке сырым,добавляют пшеничную муку,соль,растительное масло .Массу перемешивают,порционируют,выкладывая на разогретую функциональную емкость ,смазанную растительным маслом и выпекают в жарочном шкафу при 200-220С до образования золотистой корочки.Внешний вид-форма округло-овальная,поверхность ровная.Цвет- светло-коричневый с золотистым оттенком.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,55	3,98	21,87	142,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Оладьи картофеньные(драники) 80гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	153.85| 100	153.85| 100	153.85| 100	153.85| 100	153.85| 100
Картофель(с 01.03 по 31.08)	166.67| 100	166.67| 100	166.67| 100	166.67| 100	166.67| 100
Картофель(с 01.09 по 31.10)	133.33| 100	133.33| 100	133.33| 100	133.33| 100	133.33| 100
Картофель(с 01.11 по 31.12)	142.86| 100	142.86| 100	142.86| 100	142.86| 100	142.86| 100
Масло растительное	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2
Мука	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Соль	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Картофель очищают и натирают на терке сырым,добавляют пшеничную муку,соль,растительное масло .Массу перемешивают,порционируют,выкладывая на разогретую функциональную емкость ,смазанную растительным маслом и выпекают в жарочном шкафу при 200-220С до образования золотистой корочки.Внешний вид-форма округло-овальная,поверхность ровная.Цвет- светло-коричневый с золотистым оттенком.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,55	3,98	21,86	142,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые) без соуса**
80 гр

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	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5
Капуста	75|60	75|60	75|60	75|60	75|60	75|60
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Мясо	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40
Рис	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,нарезают мелким кубиком.Рис перебирают ,промывают несколько раз в холодной воде и варят в воде (в соотношении 1:2,1).Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,мелко нарезанную капусту,соль и перемешивают.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом. запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,45	8,34	8,23	158,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые) без соуса**
70 гр

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	9.19|9.19	9.19|9.19	9.19|9.19	9.19|9.19	9.19|9.19	9.19|9.19
Капуста	65.63| 52.5	65.63| 52.5	65.63| 52.5	65.63| 52.5	65.63| 52.5	65.63| 52.5
Масло растительное	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88
Мясо	36.46| 35	36.46| 35	36.46| 35	36.46| 35	36.46| 35	36.46| 35
Рис	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,нарезают мелким кубиком.Рис перебирают ,промывают несколько раз в холодной воде и варят в воде (в соотношении 1:2,1).Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,мелко нарезанную капусту,соль и перемешивают.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом. запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,46	8,36	8,24	158,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые) без соуса 60 гр**

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	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88
Капуста	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Масло растительное	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Мясо	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30
Рис	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,нарезают мелким кубиком.Рис перебирают ,промывают несколько раз в холодной воде и варят в воде (в соотношении 1:2,1).Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,мелко нарезанную капусту,соль и перемешивают.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом. запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,45	8,35	8,22	158,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.32/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые) без соуса**
100 гр

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	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13
Капуста	93.75| 75	93.75| 75	93.75| 75	93.75| 75	93.75| 75	93.75| 75
Масло растительное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Мясо	52.08| 50	52.08| 50	52.08| 50	52.08| 50	52.08| 50	52.08| 50
Рис	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Защищенную белокачанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности.Кочаны разбирают на листья,нарезают мелким кубиком.Рис перебирают ,промывают несколько раз в холодной воде и варят в воде (в соотношении 1:2,1).Для приготовления фарша мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят,охлаждают и измельчают через мясорубку.К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис,мелко нарезанную капусту,соль и перемешивают.На лист капусты укладывают фарш и завертывают его,придавая изделию цилиндрическую форму.Голубцы кладут на фукциональную емкость,смазанную растительным маслом. запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов,входящих в рецептуру.Внешний вид - голубцы цилиндрической формы.Консистенция-капусты и риса мягкая,фарша сочная.Вкус- характерный для тушенной капусты,отварного мяса и риса .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,45	8,35	8,23	158,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.320

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мандарины 180 гр**

Состав	**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**
Мандарины	180 |133.2	180 |133.2

Выход блюда:	**180**	**180**

Технология приготовления:

Фрукты помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.320-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мандарины 200 гр**

Состав	**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**
Мандарины	200|148	200|148

Выход блюда:	**200**	**200**

Технология приготовления:

Фрукты помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.320-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мандарины 230 гр**

Состав	**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**
Мандарины	230 |170.2	230 |170.2

Выход блюда:	**230**	**230**

Технология приготовления:

Фрукты помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.321

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Апельсин 180 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**
Апельсины	180|126	180|126	180|126	180|126
Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

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 № 7.322

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 195 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яблоки	195 |171.6	195 |171.6	195 |171.6

Выход блюда:	**195**	**195**	**195**

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,38	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.323

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Груша 220 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**
Груши	220|198	220|198	220|198	220|198

Выход блюда:	**220**	**220**	**220**	**220**

Технология приготовления:

Грушу промыть и раздать порционно

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.324

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 210 гр**

Состав	**Дети**
	5 д 10,5 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г
	Брутто|Нетто
Яблоки	210 |184.8

Выход блюда:	**210**

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,39	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.324-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 200 гр**

Состав	**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**
Яблоки	200|176	200|176

Выход блюда:	**200**	**200**

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,39	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.324-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 230 гр**

Состав	**Дети**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Яблоки	230 |202.4

Выход блюда:	**230**

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,38	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.325

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Груша 210 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
Груши	210|189	210|189	210|189	210|189

Выход блюда:	**210**	**210**	**210**	**210**

Технология приготовления:

Грушу промыть и раздать порционно

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.328

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яйцо вареное**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яйцо	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**1000**	**1000**	**1000**	**1000**	**1000**	**1000**

Технология приготовления:

Яйцо обработать согласно СанПин и варить до готовности.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,48	0,41	0,03	6,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.33/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля,морск.капусты и репчат.лука с растит.маслом 60гр.**

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
Капуста морская	21.25| 17	21.25| 17	21.25| 17	21.25| 17
Картофель(с 01.01 по 28.02)	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
Картофель(с 01.09 по 31.10)	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
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают и варят до готовности, охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Морскую капусту отваривают 2-3 мин. (консервированную прогревают в собственном соку). Подготовленные овощи соединяют, добавляют морскую капусту, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, лука светло салатный, морской капусты темно зеленый. Консистенция картофеля мягкая, лука хрустящая, морской капусты упругая. Запах свойственный для овощей с морской капустой и маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей с морской капустой и маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,50	8,57	12,35	145,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.33/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля,морск.капусты и репчат.лука с растит.маслом 50гр.**

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
Капуста морская	17.71|14.17	17.71|14.17	17.71|14.17	17.71|14.17
Картофель(с 01.01 по 28.02)	44.88|29.17	44.88|29.17	44.88|29.17	44.88|29.17
Картофель(с 01.03 по 31.08)	48.62|29.17	48.62|29.17	48.62|29.17	48.62|29.17
Картофель(с 01.09 по 31.10)	38.89|29.17	38.89|29.17	38.89|29.17	38.89|29.17
Картофель(с 01.11 по 31.12)	41.67|29.17	41.67|29.17	41.67|29.17	41.67|29.17
Лук	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают и варят до готовности, охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Морскую капусту отваривают 2-3 мин. (консервированную прогревают в собственном соку). Подготовленные овощи соединяют, добавляют морскую капусту, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, лука светло салатный, морской капусты темно зеленый. Консистенция картофеля мягкая, лука хрустящая, морской капусты упругая. Запах свойственный для овощей с морской капустой и маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей с морской капустой и маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,50	8,56	12,34	145,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.33/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля,морск.капусты и репчат.лука с растит.маслом 40гр.**

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**
Капуста морская	14.18|11.34	14.18|11.34	14.18|11.34	14.18|11.34
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.91|23.34	35.91|23.34	35.91|23.34	35.91|23.34
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.9|23.34	38.9|23.34	38.9|23.34	38.9|23.34
Картофель(с 01.09 по 31.10)	31.12|23.34	31.12|23.34	31.12|23.34	31.12|23.34
Картофель(с 01.11 по 31.12)	33.34|23.34	33.34|23.34	33.34|23.34	33.34|23.34
Лук	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4
Масло растительное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают и варят до готовности, охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Морскую капусту отваривают 2-3 мин. (консервированную прогревают в собственном соку). Подготовленные овощи соединяют, добавляют морскую капусту, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, лука светло салатный, морской капусты темно зеленый. Консистенция картофеля мягкая, лука хрустящая, морской капусты упругая. Запах свойственный для овощей с морской капустой и маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей с морской капустой и маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,50	8,55	12,35	145,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.33/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля,морск.капусты и репчат.лука с растит.маслом 30гр.**

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
Капуста морская	10.64| 8.51	10.64| 8.51	10.64| 8.51	10.64| 8.51
Картофель(с 01.01 по 28.02)	26.94|17.51	26.94|17.51	26.94|17.51	26.94|17.51
Картофель(с 01.03 по 31.08)	29.18|17.51	29.18|17.51	29.18|17.51	29.18|17.51
Картофель(с 01.09 по 31.10)	23.35|17.51	23.35|17.51	23.35|17.51	23.35|17.51
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.01|17.51	25.01|17.51	25.01|17.51	25.01|17.51
Лук	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают и варят до готовности, охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, шинкуют мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Морскую капусту отваривают 2-3 мин. (консервированную прогревают в собственном соку). Подготовленные овощи соединяют, добавляют морскую капусту, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, лука светло салатный, морской капусты темно зеленый. Консистенция картофеля мягкая, лука хрустящая, морской капусты упругая. Запах свойственный для овощей с морской капустой и маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей с морской капустой и маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,50	8,57	12,33	145,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.33/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гренки с сыром 100 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Сыр	26|26	26|26	26|26	26|26	26|26	26|26
Хлеб пшеничный	125|125	125|125	125|125	125|125	125|125	125|125

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают тонкими ломтиками,укладывают на функциональные емкости,посыпают тертым сыром,сбрызгивают растопленным маслом, а затем подсушивают в жарочном шкафу,до образования хрустящей корочки.

Органолептические показатели:

Внешний вид - ломтики одинакового размера,посыпаны сыром,равномерно подсушены . Цвет-золотистый или светло-коричневый. Консистенция -хрустящая. Запах-свойственный для сухариков из хлеба с сыром,без постороннего. Вкус характерный для сухариков из хлеба с привкусом сыра.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,33	14,38	57,06	455,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.33/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гренки с сыром 50 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сыр	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Хлеб пшеничный	62.5|62.5	62.5|62.5	62.5|62.5	62.5|62.5	62.5|62.5	62.5|62.5

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают тонкими ломтиками,укладывают на функциональные емкости,посыпают тертым сыром,сбрызгивают растопленным маслом, а затем подсушивают в жарочном шкафу,до образования хрустящей корочки.

Органолептические показатели:

Внешний вид - ломтики одинакового размера,посыпаны сыром,равномерно подсушены . Цвет-золотистый или светло-коричневый. Консистенция -хрустящая. Запах-свойственный для сухариков из хлеба с сыром,без постороннего. Вкус характерный для сухариков из хлеба с привкусом сыра.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,34	14,40	57,06	455,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.33/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гренки с сыром 30 гр**

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 12 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|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сыр	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8
Хлеб пшеничный	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают тонкими ломтиками,укладывают на функциональные емкости,посыпают тертым сыром,сбрызгивают растопленным маслом, а затем подсушивают в жарочном шкафу,до образования хрустящей корочки.

Органолептические показатели:

Внешний вид - ломтики одинакового размера,посыпаны сыром,равномерно подсушены . Цвет-золотистый или светло-коричневый. Консистенция -хрустящая. Запах-свойственный для сухариков из хлеба с сыром,без постороннего. Вкус характерный для сухариков из хлеба с привкусом сыра.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,33	14,40	57,07	455,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.33/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гренки с сыром 20 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сыр	5.2|5.2	5.2|5.2	5.2|5.2	5.2|5.2	5.2|5.2	5.2|5.2
Хлеб пшеничный	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают тонкими ломтиками,укладывают на функциональные емкости,посыпают тертым сыром,сбрызгивают растопленным маслом, а затем подсушивают в жарочном шкафу,до образования хрустящей корочки.

Органолептические показатели:

Внешний вид - ломтики одинакового размера,посыпаны сыром,равномерно подсушены . Цвет-золотистый или светло-коричневый. Консистенция -хрустящая. Запах-свойственный для сухариков из хлеба с сыром,без постороннего. Вкус характерный для сухариков из хлеба с привкусом сыра.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,35	14,40	57,05	455,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.33/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Перец,фаршированный мясом говядины и рисом 200 гр**

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**
Лук	21.43| 18	21.43| 18	21.43| 18	21.43| 18	21.43| 18
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Мясо	84.38| 81	84.38| 81	84.38| 81	84.38| 81	84.38| 81
Перец свеж	180|135	180|135	180|135	180|135	180|135
Рис	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Соль	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Устручков перца срезают плодоножку с частью мякоти,удаляют семена,бланшируют(заливают кипятком на 1-3 мин).Для фарша:мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,нарезают на куски и измельчают на мясорубке.Перебранный и промый рис варят откидным способом (в соотношении 1:6).Ощищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и прпускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного.Компоненты фарша соединяют,добавляют соль и перемешивают.Подготовленный перец наполняют фаршем,укладывают в один ряд на фукциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу 10-15 мин при температуре 220-240 С.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма перцев сохранена.Цвет - свойственный исходному перца,фарша - серый с вкраплениями белого.Консистенция - перца мягкая,фарша -мягкая,сочная. Запах - свойственный перцу с фаршем из вареного мяса с рисом и луком,без постороннего.Вкус - свойственный перцу с фаршем из вареного мяса с рисом и луком,без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,35	8,50	7,88	149,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.33/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Перец,фаршированный мясом говядины и рисом 180 гр**

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**
Лук	19.29| 16.2	19.29| 16.2	19.29| 16.2	19.29| 16.2	19.29| 16.2
Масло растительное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Мясо	75.94| 72.9	75.94| 72.9	75.94| 72.9	75.94| 72.9	75.94| 72.9
Перец свеж	162 |121.5	162 |121.5	162 |121.5	162 |121.5	162 |121.5
Рис	8.1|8.1	8.1|8.1	8.1|8.1	8.1|8.1	8.1|8.1
Соль	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Устручков перца срезают плодоножку с частью мякоти,удаляют семена,бланшируют(заливают кипятком на 1-3 мин).Для фарша:мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,нарезают на куски и измельчают на мясорубке.Перебранный и промый рис варят откидным способом (в соотношении 1:6).Ощищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и прпускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного.Компоненты фарша соединяют,добавляют соль и перемешивают.Подготовленный перец наполняют фаршем,укладывают в один ряд на фукциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу 10-15 мин при температуре 220-240 С.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма перцев сохранена.Цвет - свойственный исходному перца,фарша - серый с вкраплениями белого.Консистенция - перца мягкая,фарша -мягкая,сочная. Запах - свойственный перцу с фаршем из вареного мяса с рисом и луком,без постороннего.Вкус - свойственный перцу с фаршем из вареного мяса с рисом и луком,без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,35	8,50	7,87	149,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.33/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Перец,фаршированный мясом говядины и рисом 150 гр**

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**
Лук	16.07| 13.5	16.07| 13.5	16.07| 13.5	16.07| 13.5	16.07| 13.5
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Мясо	63.28|60.75	63.28|60.75	63.28|60.75	63.28|60.75	63.28|60.75
Перец свеж	135 |101.25	135 |101.25	135 |101.25	135 |101.25	135 |101.25
Рис	6.75|6.75	6.75|6.75	6.75|6.75	6.75|6.75	6.75|6.75
Соль	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Устручков перца срезают плодоножку с частью мякоти,удаляют семена,бланшируют(заливают кипятком на 1-3 мин).Для фарша:мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,нарезают на куски и измельчают на мясорубке.Перебранный и промый рис варят откидным способом (в соотношении 1:6).Ощищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и прпускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного.Компоненты фарша соединяют,добавляют соль и перемешивают.Подготовленный перец наполняют фаршем,укладывают в один ряд на фукциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу 10-15 мин при температуре 220-240 С.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма перцев сохранена.Цвет - свойственный исходному перца,фарша - серый с вкраплениями белого.Консистенция - перца мягкая,фарша -мягкая,сочная. Запах - свойственный перцу с фаршем из вареного мяса с рисом и луком,без постороннего.Вкус - свойственный перцу с фаршем из вареного мяса с рисом и луком,без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,36	8,49	7,88	149,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.33/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Перец,фаршированный мясом говядины и рисом 100 гр**

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**
Лук	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Мясо	42.19| 40.5	42.19| 40.5	42.19| 40.5	42.19| 40.5	42.19| 40.5
Перец свеж	90 |67.5	90 |67.5	90 |67.5	90 |67.5	90 |67.5
Рис	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Устручков перца срезают плодоножку с частью мякоти,удаляют семена,бланшируют(заливают кипятком на 1-3 мин).Для фарша:мясо говядины,защищенное от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,нарезают на куски и измельчают на мясорубке.Перебранный и промый рис варят откидным способом (в соотношении 1:6).Ощищенный лук репчатый нарезают мелким кубиком и прпускают с добавлением воды (10% к массе) и масла сливочного.Компоненты фарша соединяют,добавляют соль и перемешивают.Подготовленный перец наполняют фаршем,укладывают в один ряд на фукциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу 10-15 мин при температуре 220-240 С.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма перцев сохранена.Цвет - свойственный исходному перца,фарша - серый с вкраплениями белого.Консистенция - перца мягкая,фарша -мягкая,сочная. Запах - свойственный перцу с фаршем из вареного мяса с рисом и луком,без постороннего.Вкус - свойственный перцу с фаршем из вареного мяса с рисом и луком,без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,35	8,50	7,87	149,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.330

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая на концентрированном молоке с 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	104.25|104.25	139|139	139|139
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5
Молоко концентрирова	40|40	51|51	51|51
Сахар	4|4	5|5	5|5
Ячневая крупа	15|15	20|20	20|20

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, переодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,70	3,03	11,26	89,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.330/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша вязкая ячневая на концентрированном молоке с 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	104.25|104.25	139|139	139|139	139|139
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко концентрирова	40|40	51|51	51|51	51|51
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5
Ячневая крупа	18.75|18.75	25|25	25|25	25|25
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, переодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,87	3,83	12,65	104,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.330/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная со сливоч.маслом. на концентрир.молоке.**

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	95|95	127|127	127|127	127|127
Масло сливочное	4|4	5|5	5|5	5|5
Молоко концентрирова	46|46	63|63	63|63	63|63
Сахар	2|2	4|4	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1
Ячневая крупа	25|25	30|30	30|30	30|30
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, переодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 173 гр, на выход 200 гр - 230 гр. Потери при тепловой обработке - 13 %.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,50	4,29	14,35	118,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.331

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная на концентрир. молоке со сливочным 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	93.75|93.75	125|125	125|125	125|125
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко концентрирова	48|48	63|63	63|63	63|63
Пшеничная крупа	15|15	20|20	20|20	20|20
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

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
3,17	4,41	11,32	107,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.332

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из свеклы с изюмом**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Изюм	5|5	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Масло растительное	1.5|1.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	53.62| 37	80 |55.2	80 |55.2	80 |55.2	80 |55.2	80 |55.2
Свекла(с 01.08 по 31.12)	50.27| 37	75 |55.2	75 |55.2	75 |55.2	75 |55.2	75 |55.2

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Отварную свеклу нарезают тонкой соломкой. Изюм перебирают, промывают несколько раз в теплой воде. Изюм заливают холодной водой на 10 минут, промывают, затем замачивают в кипяченой воде до набухания. Набухший изюм смешивают с нарезанной свеклой, заправляют растительным маслом. Температура подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Салат уложен в тарелку горкой, продукты сохранили форму нарезки и естественную окраску. Консистенция мягкая. Салат имеет аромат свойственный вареной свекле и использованным сухофруктам.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,50	3,75	17,55	106,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.333

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из помидоров и огурцов с зеленью.**

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**
Лук зеленый	0.79|0.79	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1.13|1.13	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Огурцы свежие	21.38|19.24	28 |25.2	28 |25.2	28 |25.2
Петрушка зелень	0.79|0.79	1|1	1|1	1|1
Помидоры свежие	30.38|25.82	40|34	40|34	40|34
Укроп зелень	0.79|0.79	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**45**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Помидоры и огурцы промывают, удаляют плодоножки, режут кружочками или дольками. Зеленый лук тщательно перебирают, моют, режут. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Органолептические показатели:

Форма нарезки овощей сохранена. Вкус,цвет и запах соответствуют используемым продуктам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,08	2,68	4,82	43,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.337

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис припущенный с овощами (ясли 120 г)**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Лук	19 |15.96
Масло растительное	1|1
Масло сливочное	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	40|30
Морковь(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30
Рис	32|32

Выход блюда:	**120**

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, ощищают, 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
2,38	2,58	18,69	109,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.338

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Йогурт питьевой 120 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Йогурт питьевой	125|120	125|120	125|120	125|120
Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
5,00	3,20	8,50	85,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.339

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок 144 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	150|144	150|144	150|144

Выход блюда:	**144**	**144**	**144**

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	10,90	83,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.34/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с зеленым луком и растит.маслом 60гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук зеленый	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Лук зеленый перебирают, тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем шинкуют мелким кубиком. Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, картофель сохраняет форму нарезки,на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный картофелю и луку зеленому. Консистенция картофеля мягкая, лука упругая. Запах свойственный для отварного картофеля и лука зеленого с масло растительным, без постороннего. Вкус характерный для отварного картофеля и лука зеленого с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,77	7,63	14,43	144,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.34/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с зеленым луком и растит.маслом 50гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	64.11|41.67	64.11|41.67	64.11|41.67	64.11|41.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	69.45|41.67	69.45|41.67	69.45|41.67	69.45|41.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	55.56|41.67	55.56|41.67	55.56|41.67	55.56|41.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	59.53|41.67	59.53|41.67	59.53|41.67	59.53|41.67
Лук зеленый	10.41| 8.33	10.41| 8.33	10.41| 8.33	10.41| 8.33
Масло растительное	4.17|4.17	4.17|4.17	4.17|4.17	4.17|4.17
Соль	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Лук зеленый перебирают, тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем шинкуют мелким кубиком. Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, картофель сохраняет форму нарезки,на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный картофелю и луку зеленому. Консистенция картофеля мягкая, лука упругая. Запах свойственный для отварного картофеля и лука зеленого с масло растительным, без постороннего. Вкус характерный для отварного картофеля и лука зеленого с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,76	7,64	14,42	144,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.34/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с зеленым луком и растит.маслом 40гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	51.29|33.34	51.29|33.34	51.29|33.34	51.29|33.34
Картофель(с 01.03 по 31.08)	55.57|33.34	55.57|33.34	55.57|33.34	55.57|33.34
Картофель(с 01.09 по 31.10)	44.45|33.34	44.45|33.34	44.45|33.34	44.45|33.34
Картофель(с 01.11 по 31.12)	47.63|33.34	47.63|33.34	47.63|33.34	47.63|33.34
Лук зеленый	8.33|6.66	8.33|6.66	8.33|6.66	8.33|6.66
Масло растительное	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34
Соль	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Лук зеленый перебирают, тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем шинкуют мелким кубиком. Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, картофель сохраняет форму нарезки,на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный картофелю и луку зеленому. Консистенция картофеля мягкая, лука упругая. Запах свойственный для отварного картофеля и лука зеленого с масло растительным, без постороннего. Вкус характерный для отварного картофеля и лука зеленого с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,78	7,65	14,43	144,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.34/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля с зеленым луком и растит.маслом 30гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.48|25.01	38.48|25.01	38.48|25.01	38.48|25.01
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.68|25.01	41.68|25.01	41.68|25.01	41.68|25.01
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.35|25.01	33.35|25.01	33.35|25.01	33.35|25.01
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.73|25.01	35.73|25.01	35.73|25.01	35.73|25.01
Лук зеленый	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5
Масло растительное	2.51|2.51	2.51|2.51	2.51|2.51	2.51|2.51
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиком (0,5х0,5 см) и варят на пару или припускают. Картофель, отваренный целыми клубнями, нарезают ломтиками или кубиками. Лук зеленый перебирают, тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем шинкуют мелким кубиком. Компаненты соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, картофель сохраняет форму нарезки,на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный картофелю и луку зеленому. Консистенция картофеля мягкая, лука упругая. Запах свойственный для отварного картофеля и лука зеленого с масло растительным, без постороннего. Вкус характерный для отварного картофеля и лука зеленого с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,77	7,67	14,43	145,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.34/2

Сборник ТК для питания детей

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

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб пшеничный	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают на кубики размером 10*10мм,а затем подсушивают в жаточном шкафу,до хрустящей корочки.Внешний вид -кубики одинакового размера ,равномерно подсушены .Цвет-золотистый или светло-коричневый.Консистенция -хрустящая.Запах-свойственный для сухариков из хлеба,без постороннего.Вкус характерный для сухариков из хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
8,57	0,95	54,71	277,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.34/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гренки 30 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб пшеничный	36|36	36|36	36|36	30|30	36|36	36|36

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают на кубики размером 10*10мм,а затем подсушивают в жаточном шкафу,до хрустящей корочки.Внешний вид -кубики одинакового размера ,равномерно подсушены .Цвет-золотистый или светло-коричневый.Консистенция -хрустящая.Запах-свойственный для сухариков из хлеба,без постороннего.Вкус характерный для сухариков из хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
8,57	0,97	54,70	277,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.34/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гренки 20 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб пшеничный	24|24	24|24	24|24	20|20	24|24	24|24

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают на кубики размером 10*10мм,а затем подсушивают в жаточном шкафу,до хрустящей корочки.Внешний вид -кубики одинакового размера ,равномерно подсушены .Цвет-золотистый или светло-коричневый.Консистенция -хрустящая.Запах-свойственный для сухариков из хлеба,без постороннего.Вкус характерный для сухариков из хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
8,55	0,95	54,70	277,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.34/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гренки 10 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб пшеничный	12|12	12|12	12|12	10|10	12|12	12|12
Выход блюда:	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают на кубики размером 10*10мм,а затем подсушивают в жаточном шкафу,до хрустящей корочки.Внешний вид -кубики одинакового размера ,равномерно подсушены .Цвет-золотистый или светло-коричневый.Консистенция -хрустящая.Запах-свойственный для сухариков из хлеба,без постороннего.Вкус характерный для сухариков из хлеба.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,10	0,80	45,60	231,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.34/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гренки 15 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб пшеничный	18|18	18|18	18|18	15|15	18|18	18|18
Выход блюда:	**15**	**15**	**15**	**15**	**15**	**15**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный обрезают от корки и нарезают на кубики размером 10*10мм,а затем подсушивают в жаточном шкафу,до хрустящей корочки.Внешний вид -кубики одинакового размера ,равномерно подсушены .Цвет-золотистый или светло-коричневый.Консистенция -хрустящая.Запах-свойственный для сухариков из хлеба,без постороннего.Вкус характерный для сухариков из хлеба.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
8,60	0,93	54,73	277,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.34/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Оладьи из печени 100 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
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Печень	120.48| 100	120.48| 100	120.48| 100	120.48| 100	120.48| 100	120.48| 100
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Хлеб пшеничный	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Печень размораживают,защищают от пленок и желчных протоков,промывают.Подготовленную печень измельчают на мясорубке,соединяют с натертым черствым белым хлебом,добавляют масло сливочное,соль и разделывают в виде лепешек по 1-2 шт.на порцию,затем укладывают на емкость,смазанную маслом растительным,и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220-230 С 15-20 мин или варят на пару 20-25 мин.при отпуске поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Цвет - светло-коричневый.Консистенция- однородная,мягкая.Запах - свойственный запеченной или вареной печени,без постороннего.Вкус - характерный запеченной или вареной печени.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,78	11,03	6,90	221,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.34/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Оладьи из печени 80 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло растительное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4
Печень	96.39| 80	96.39| 80	96.39| 80	96.39| 80	96.39| 80
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Хлеб пшеничный	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Печень размораживают,защищают от пленок и желчных протоков,промывают.Подготовленную печень измельчают на мясорубке,соединяют с натертым черствым белым хлебом,добавляют масло сливочное,соль и разделывают в виде лепешек по 1-2 шт.на порцию,затем укладывают на емкость,смазанную маслом растительным,и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220-230 С 15-20 мин или варят на пару 20-25 мин.при отпуске поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Цвет - светло-коричневый.Консистенция- однородная,мягкая.Запах - свойственный запеченной или вареной печени,без постороннего.Вкус - характерный запеченной или вареной печени.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,79	11,05	6,90	221,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.34/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Оладьи из печени 70 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
Масло растительное	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Масло сливочное	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6
Печень	84.34| 70	84.34| 70	84.34| 70	84.34| 70	84.34| 70	84.34| 70	84.34| 70
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Хлеб пшеничный	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Печень размораживают,защищают от пленок и желчных протоков,промывают.Подготовленную печень измельчают на мясорубке,соединяют с натертым черствым белым хлебом,добавляют масло сливочное,соль и разделывают в виде лепешек по 1-2 шт.на порцию,затем укладывают на емкость,смазанную маслом растительным,и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220-230 С 15-20 мин или варят на пару 20-25 мин.при отпуске поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Цвет - светло-коричневый.Консистенция- однородная,мягкая.Запах - свойственный запеченной или вареной печени,без постороннего.Вкус - характерный запеченной или вареной печени.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,79	11,03	6,90	221,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.34/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Оладьи из печени 150 гр**

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**
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Печень	180.72| 150	180.72| 150	180.72| 150	180.72| 150	180.72| 150
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Хлеб пшеничный	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Печень размораживают,защищают от пленок и желчных протоков,промывают.Подготовленную печень измельчают на мясорубке,соединяют с натертым черствым белым хлебом,добавляют масло сливочное,соль и разделывают в виде лепешек по 1-2 шт.на порцию,затем укладывают на емкость,смазанную маслом растительным,и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220-230 С 15-20 мин или варят на пару 20-25 мин.при отпуске поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Цвет - светло-коричневый.Консистенция- однородная,мягкая.Запах - свойственный запеченной или вареной печени,без постороннего.Вкус - характерный запеченной или вареной печени.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,79	11,03	6,90	221,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.340

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок 120 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	125|120	125|120	125|120

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**

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	10,90	83,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.341

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир 96 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кефир	100| 96	100| 96	100| 96	100| 96
Выход блюда:	**96**	**96**	**96**	**96**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,10	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.342

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир 120 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	125|120	125|120	125|120

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,10	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.343

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток "Золотой шар"**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	150|150	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Золотой шар	15|15	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	8,59	36,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.344

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 110 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яблоки	110|96.8	110|96.8	110|96.8

Выход блюда:	**110**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,38	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.346

Сборник ТК для питания детей

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

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**
Яблоки	100| 88	100| 88	100| 88

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,38	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.346-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 50 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яблоки	50 | 44	50 | 44	50 | 44

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,36	0,36	10,38	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь с маслом 15гр.**

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**
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Сельдь соленая	14.93| 10	14.93| 10	14.93| 10	14.93| 10
Выход блюда:	**15**	**15**	**15**	**15**

Технология приготовления:

Филе соленой сельди (мякоть) нарезают тонкими ломтиками. Подают с кусочком масла сливочного. Внешний вид тонкие ломтики сельди, без кожи и костей с кусочком масла сливочного. Цвет сельди серебристо серый, без пожелтения, масла сливочного светло желтый. Консистенция седьди упругая, масла мажущаяся. Запах свойственные соленой сельди и масла сливочного, без постороннего. Вкус характерный соленой сельди и масла сливочного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
11,53	33,20	0,27	346,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь с маслом 50гр.**

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**
Масло сливочное	16.7|16.7	16.7|16.7	16.7|16.7
Сельдь соленая	49.7|33.3	49.7|33.3	49.7|33.3

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Филе соленой сельди (мякоть) нарезают тонкими ломтиками. Подают с кусочком масла сливочного. Внешний вид тонкие ломтики сельди, без кожи и костей с кусочком масла сливочного. Цвет сельди серебристо серый, без пожелтения, масла сливочного светло желтый. Консистенция седьди упругая, масла мажущаяся. Запах свойственные соленой сельди и масла сливочного, без постороннего. Вкус характерный соленой сельди и масла сливочного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
11,48	33,22	0,26	346,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь с маслом 40гр.**

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**
Масло сливочное	13.36|13.36	13.36|13.36	13.36|13.36
Сельдь соленая	39.76|26.64	39.76|26.64	39.76|26.64

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Филе соленой сельди (мякоть) нарезают тонкими ломтиками. Подают с кусочком масла сливочного. Внешний вид тонкие ломтики сельди, без кожи и костей с кусочком масла сливочного. Цвет сельди серебристо серый, без пожелтения, масла сливочного светло желтый. Консистенция седьди упругая, масла мажущаяся. Запах свойственные соленой сельди и масла сливочного, без постороннего. Вкус характерный соленой сельди и масла сливочного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
11,50	33,20	0,28	346,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь с маслом 30гр.**

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**
Масло сливочное	10.02|10.02	10.02|10.02	10.02|10.02
Сельдь соленая	29.82|19.98	29.82|19.98	29.82|19.98

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Филе соленой сельди (мякоть) нарезают тонкими ломтиками. Подают с кусочком масла сливочного. Внешний вид тонкие ломтики сельди, без кожи и костей с кусочком масла сливочного. Цвет сельди серебристо серый, без пожелтения, масла сливочного светло желтый. Консистенция седьди упругая, масла мажущаяся. Запах свойственные соленой сельди и масла сливочного, без постороннего. Вкус характерный соленой сельди и масла сливочного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
11,50	33,23	0,27	346,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь с маслом 60гр.**

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**
Масло сливочное	20.04|20.04	20.04|20.04	20.04|20.04
Сельдь соленая	59.64|39.96	59.64|39.96	59.64|39.96

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Филе соленой сельди (мякоть) нарезают тонкими ломтиками. Подают с кусочком масла сливочного. Внешний вид тонкие ломтики сельди, без кожи и костей с кусочком масла сливочного. Цвет сельди серебристо серый, без пожелтения, масла сливочного светло желтый. Консистенция седьди упругая, масла мажущаяся. Запах свойственные соленой сельди и масла сливочного, без постороннего. Вкус характерный соленой сельди и масла сливочного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
11,48	33,22	0,27	346,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки мясные 20г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Лук	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2
Мясо	23.96| 23	23.96| 23	23.96| 23	23.96| 23	23.96| 23
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Яйцо	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Мясо говядины измельчают дважды через мясорубку ,соединяют с нарезанным мелким кубиком луком,сырыми яйцами ,водой,солью и хорошо перемешивают,Из приготовленной массы формуют шарики массой 12-13г,припускают в воде до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска в бульон при тмпературе 70-75градусов С.Внешний вид -форма шариков сохранена.Цвет серовато-коричневый.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-свойственный для вареного мяса с луком,без постороннего.Вкус характерный для вареного мясас луком.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,45	17,20	1,00	270,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки мясные 30г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Лук	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3
Мясо	35.94| 34.5	35.94| 34.5	35.94| 34.5	35.94| 34.5	35.94| 34.5
Соль	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3
Яйцо	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Мясо говядины измельчают дважды через мясорубку ,соединяют с нарезанным мелким кубиком луком,сырыми яйцами ,водой,солью и хорошо перемешивают,Из приготовленной массы формуют шарики массой 12-13г,припускают в воде до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска в бульон при тмпературе 70-75градусов С.Внешний вид -форма шариков сохранена.Цвет серовато-коричневый.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-свойственный для вареного мяса с луком,без постороннего.Вкус характерный для вареного мясас луком.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,43	17,20	1,00	270,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки мясные 40г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Лук	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4
Мясо	47.92| 46	47.92| 46	47.92| 46	47.92| 46	47.92| 46
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Мясо говядины измельчают дважды через мясорубку ,соединяют с нарезанным мелким кубиком луком,сырыми яйцами ,водой,солью и хорошо перемешивают,Из приготовленной массы формуют шарики массой 12-13г,припускают в воде до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска в бульон при тмпературе 70-75градусов С.Внешний вид -форма шариков сохранена.Цвет серовато-коричневый.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-свойственный для вареного мяса с луком,без постороннего.Вкус характерный для вареного мясас луком.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,43	17,23	1,03	270,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки мясные 50г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Лук	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5
Мясо	59.9|57.5	59.9|57.5	59.9|57.5	59.9|57.5	59.9|57.5
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Мясо говядины измельчают дважды через мясорубку ,соединяют с нарезанным мелким кубиком луком,сырыми яйцами ,водой,солью и хорошо перемешивают,Из приготовленной массы формуют шарики массой 12-13г,припускают в воде до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска в бульон при тмпературе 70-75градусов С.Внешний вид -форма шариков сохранена.Цвет серовато-коричневый.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-свойственный для вареного мяса с луком,без постороннего.Вкус характерный для вареного мясас луком.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,44	17,22	1,00	270,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кабачки тушеные 150гр.**

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	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Кабачки(с 01.01 по 31.12)	230.8| 150	230.8| 150	230.8| 150	230.8| 150	230.8| 150	230.8| 150
Масло растительное	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Сметана	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенные от кожицы и семян кабачки назезают кубиками и припускают до полуготовности с добавлением воды и растительного масла . Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета) разводят горячей кипяченой водой и проваривают 10-15мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2г.) Внешний вид -кабачки в соусе ,форма нарезки сохранена.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,95	5,22	6,57	83,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кабачки тушеные 180гр.**

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	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Кабачки(с 01.01 по 31.12)	276.97| 180	276.97| 180	276.97| 180	276.97| 180	276.97| 180	276.97| 180
Масло растительное	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Мука	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Сметана	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенные от кожицы и семян кабачки назезают кубиками и припускают до полуготовности с добавлением воды и растительного масла . Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета) разводят горячей кипяченой водой и проваривают 10-15мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2г.) Внешний вид -кабачки в соусе ,форма нарезки сохранена.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,96	5,22	6,57	83,39

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кабачки тушеные 130гр.**

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	26|26	26|26	26|26	26|26	26|26	26|26
Кабачки(с 01.01 по 31.12)	200.03| 130	200.03| 130	200.03| 130	200.03| 130	200.03| 130	200.03| 130
Масло растительное	6.07|6.07	6.07|6.07	6.07|6.07	6.07|6.07	6.07|6.07	6.07|6.07
Мука	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Сметана	6.07|6.07	6.07|6.07	6.07|6.07	6.07|6.07	6.07|6.07	6.07|6.07
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенные от кожицы и семян кабачки назезают кубиками и припускают до полуготовности с добавлением воды и растительного масла . Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета) разводят горячей кипяченой водой и проваривают 10-15мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2г.) Внешний вид -кабачки в соусе ,форма нарезки сохранена.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,95	5,22	6,57	83,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кабачки тушеные 100гр.**

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	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Кабачки(с 01.01 по 31.12)	153.87| 100	153.87| 100	153.87| 100	153.87| 100	153.87| 100	153.87| 100
Масло растительное	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67
Мука	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Сметана	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенные от кожицы и семян кабачки назезают кубиками и припускают до полуготовности с добавлением воды и растительного масла . Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета) разводят горячей кипяченой водой и проваривают 10-15мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2г.) Внешний вид -кабачки в соусе ,форма нарезки сохранена.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,95	5,22	6,57	83,44

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из печени 80 гр**

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**
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Печень	106.02| 88	106.02| 88	106.02| 88	106.02| 88	106.02| 88
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Яйцо	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Печень размораживают,защищают от пленок и желчных протоков,промывают.Подготовленную печень варят до полуготовности и измельчают на мясорубке.Подготовленную массу выкладывают на емкость,смазанную маслом растительным, и варят на пару 20-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Цвет - серевато-коричневый.Консистенция- однородная,рыхлая,сочная.Запах - свойственный изделию из печени с молочным соусом,без постороннего.Вкус - характерный изделию из печени с молочным соусом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
22,89	8,39	3,04	195,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из печени 70 гр**

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**
Масло сливочное	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Молоко	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21
Мука	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Печень	92.77| 77	92.77| 77	92.77| 77	92.77| 77	92.77| 77
Соль	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18	0.18|0.18
Яйцо	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Печень размораживают,защищают от пленок и желчных протоков,промывают.Подготовленную печень варят до полуготовности и измельчают на мясорубке.Подготовленную массу выкладывают на емкость,смазанную маслом растительным, и варят на пару 20-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Цвет - серевато-коричневый.Консистенция- однородная,рыхлая,сочная.Запах - свойственный изделию из печени с молочным соусом,без постороннего.Вкус - характерный изделию из печени с молочным соусом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
22,89	8,39	3,03	195,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из печени 60 гр**

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**
Масло сливочное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Молоко	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Мука	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Печень	79.52| 66	79.52| 66	79.52| 66	79.52| 66	79.52| 66
Соль	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15
Яйцо	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Печень размораживают,защищают от пленок и желчных протоков,промывают.Подготовленную печень варят до полуготовности и измельчают на мясорубке.Подготовленную массу выкладывают на емкость,смазанную маслом растительным, и варят на пару 20-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Цвет - серевато-коричневый.Консистенция- однородная,рыхлая,сочная.Запах - свойственный изделию из печени с молочным соусом,без постороннего.Вкус - характерный изделию из печени с молочным соусом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
22,88	8,42	3,03	195,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.35/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из печени 50 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Молоко	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Мука	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Печень	66.27| 55	66.27| 55	66.27| 55	66.27| 55	66.27| 55	66.27| 55
Соль	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13
Яйцо	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Печень размораживают,защищают от пленок и желчных протоков,промывают.Подготовленную печень варят до полуготовности и измельчают на мясорубке.Подготовленную массу выкладывают на емкость,смазанную маслом растительным, и варят на пару 20-30 мин. или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Цвет - серевато-коричневый.Консистенция- однородная,рыхлая,сочная.Запах - свойственный изделию из печени с молочным соусом,без постороннего.Вкус - характерный изделию из печени с молочным соусом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
22,88	8,38	3,04	195,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.350

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бигус с мясом куры.**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	28|28	29.5|29.5	29.5|29.5	29.5|29.5	29.5|29.5
Капуста	100| 80	135|108	135|108	135|108	135|108
Лук	12 |10.08	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12
Масло растительное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	21.33| 16	32|24	32|24	32|24	32|24
Морковь(с 01.08 по 31.12)	20|16	30|24	30|24	30|24	30|24
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1	1|1
Томатная паста	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Филе птицы	82 |74.62	95 |86.45	95 |86.45	95 |86.45	95 |86.45

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Филе птицы, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), нарезанные кубиками мясо и тушат до готовности. За 10 минут до готовности добавляют соль, сливочное масло, сметану, томатную пасту, лавровый лист, пассерованные морковь и лук-репку, зелень.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,85	4,07	5,91	100,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.351

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сгущеное молоко 20 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**
Сгущенка	21.33|20.48	21.33|20.48	21.33|20.48	21.33|20.48

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**

Органолептические показатели:

Сгущеное молоко разливают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,35	8,70	57,35	327,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.351/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сгущеное молоко 40 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Сгущенка	42.66|40.95	42.66|40.95	42.66|40.95

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Органолептические показатели:

Сгущеное молоко разливают порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,38	8,70	57,33	327,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.352

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 35/5/9 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	35|35	35|35	35|35	35|35
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Сыр	9 |8.28	9 |8.28	9 |8.28	9 |8.28
Выход блюда:	**49**	**49**	**49**	**49**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,96	15,10	38,16	303,66

Утверждаю

Технологическая карта № 7.354

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с сахаром.**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	150|150	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Сахар	9.75|9.75	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Чай	0.3|0.3	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**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 хранит 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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.354/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с сахаром 150 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150
Сахар	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75
Чай	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3
Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

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 хранит 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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.354/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с сахаром**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	150|150	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Сахар	7.5|7.5	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Чай	0.3|0.3	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**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 хранит 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	4,54	18,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.354/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с сахаром.**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	150|150	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Сахар	7.5|7.5	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Чай	0.45|0.45	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**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 хранит 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	4,54	18,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.354/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с сахаром ..**

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	150|150	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Сахар	9.75|9.75	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Чай	0.38|0.38	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**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 хранит 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	5,91	24,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.354/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с сахаром**

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**
Вода	153.5|153.5	206.4|206.4	206.4|206.4
Сахар	10|10	13|13	13|13
Чай	0.5|0.5	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**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 хранит 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	5,91	24,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.354/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с сахаром 180 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	180|180	180|180	180|180	180|180	180|180	180|180
Сахар	11.7|11.7	11.7|11.7	11.7|11.7	11.7|11.7	11.7|11.7	11.7|11.7
Чай	0.36|0.36	0.36|0.36	0.36|0.36	0.36|0.36	0.36|0.36	0.36|0.36

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**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. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранит 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	5,91	24,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.355

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки 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
Горбуша	90 |50.4	120|67.2	120|67.2	120|67.2	120|67.2	120|67.2
Лук	5|5	7|7	7|7	7|7	6.67|6.67	7|7
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	1.33|1.33	2|2
Молоко	8|8	10|10	10|10	10|10	10.67|10.67	10|10
Хлеб пшеничный	10|10	13|13	13|13	13|13	13.33|13.33	13|13
Яйцо	0.075|0.075	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают вместе с луком на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке и пшеничным хлебом, добавляют соль, сырые яйца, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют биточки. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр биточков составляет - 73 гр, на выход 80 гр - 97 гр.

Потери при тепловой обработке - 17 %. Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,84	7,66	9,00	195,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.355-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки рыбные 80гр**

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**
Горбуша	120|67.2	120|67.2	120|67.2	120|67.2	120|67.2	120|67.2
Лук	6.67|6.67	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Масло растительное	1.33|1.33	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	10.67|10.67	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Хлеб пшеничный	13.33|13.33	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают вместе с луком на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке и пшеничным хлебом, добавляют соль, сырые яйца, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют биточки. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр биточков составляет - 73 гр, на выход 80 гр - 97 гр.

Потери при тепловой обработке - 17 %. Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,79	8,36	8,81	202,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.355/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки рыбные 70 гр**

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**
Горбуша	105|58.8	105|58.8	105|58.8	105|58.8	105|58.8	105|58.8
Лук	5.83|5.83	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13
Масло растительное	1.17|1.17	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Молоко	9.33|9.33	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75
Хлеб пшеничный	11.67|11.67	11.38|11.38	11.38|11.38	11.38|11.38	11.38|11.38	11.38|11.38
Яйцо	0.0875|0.0875	0.0875|0.0875	0.0875|0.0875	0.0875|0.0875	0.0875|0.0875	0.0875|0.0875

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают вместе с луком на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке и пшеничным хлебом, добавляют соль, сырые яйца, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют биточки. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр биточков составляет - 73 гр, на выход 80 гр - 97 гр.

Потери при тепловой обработке - 17 %. Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,79	8,36	8,80	202,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.356

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок 200 гр**

Состав	**Дети**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Снежок	208.33| 200

Выход блюда:	**200**

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	10,90	83,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.357

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 40/5/9 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	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Сыр	9 |8.28	9 |8.28	9 |8.28	9 |8.28

Выход блюда:	**54**	**54**	**54**	**54**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,74	13,98	39,56	297,31

Утверждаю

Технологическая карта № 7.357-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 40/8/11 гр**

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 4 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	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	8|8	8|8	8|8	8|8
Сыр	11 |10.12	11 |10.12	11 |10.12	11 |10.12
Выход блюда:	**59**	**59**	**59**	**59**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,75	17,81	36,24	321,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.357-7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 45/5/9 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Батон	45|45	45|45	45|45
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5
Сыр	9 |8.28	9 |8.28	9 |8.28
Выход блюда:	**59**	**59**	**59**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,58	13,05	40,73	292,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.357/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 40/5/15 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Батон	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5
Сыр	15 |13.8	15 |13.8	15 |13.8
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
11,17	15,05	35,60	299,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.357/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 40/6/9 гр**

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 4 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	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6
Сыр	9 |8.28	9 |8.28	9 |8.28	9 |8.28
Выход блюда:	**55**	**55**	**55**	**55**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,56	15,22	38,85	305,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.357/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 40/7/15 гр**

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 4 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	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	7|7	7|7	7|7	7|7
Сыр	15 |13.8	15 |13.8	15 |13.8	15 |13.8

Выход блюда:	**62**	**62**	**62**	**62**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
10,82	17,23	34,48	314,41

Утверждаю

Технологическая карта № 7.357/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 30/6/9 гр**

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 4 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	30|30	30|30	30|30	30|30
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6
Сыр	9 |8.64	9 |8.64	9 |8.64	9 |8.64
Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
10,20	18,16	35,64	323,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.357/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 40/8/9 гр**

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 4 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	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	8|8	8|8	8|8	8|8
Сыр	9 |8.28	9 |8.28	9 |8.28	9 |8.28

Выход блюда:	**55**	**55**	**55**	**55**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,58	18,22	38,87	332,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.357/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 35/8/7 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	35|35	35|35	35|35	35|35
Масло сливочное	8|8	8|8	8|8	8|8
Сыр	7 |6.44	7 |6.44	7 |6.44	7 |6.44
Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
8,82	18,76	37,44	329,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.357/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 40/5/11 гр**

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 4 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	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Сыр	11 |10.12	11 |10.12	11 |10.12	11 |10.12
Выход блюда:	**54**	**54**	**54**	**54**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
10,63	14,89	39,56	309,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.357/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 40/7/6 гр**

Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 4 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	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	7|7	7|7	7|7	7|7
Сыр	6 |5.52	6 |5.52	6 |5.52	6 |5.52
Выход блюда:	**53**	**53**	**53**	**53**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
8,60	15,96	40,34	312,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь с картофелем и сливочным маслом 60гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	70.77| 46	70.77| 46	70.77| 46
Картофель(с 01.03 по 31.08)	76.67| 46	76.67| 46	76.67| 46
Картофель(с 01.09 по 31.10)	61.33| 46	61.33| 46	61.33| 46
Картофель(с 01.11 по 31.12)	65.71| 46	65.71| 46	65.71| 46
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5
Сельдь соленая	14.93| 10	14.93| 10	14.93| 10

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Филе соленой сельди (мякоть) нарезают тонкими ломтиками. Очищенный картофель отваривают целиком или нарезанным кубиками, подают горячим с филе сельди и кусочком масла сливочного. При отпуске можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2г). Внешний вид картофель целиком или нарезан кубиками, сверху картофеля ломтик сельди (без кожи и костей) и кусочком масла сливочного. Цвет сельди серебристо серый, без пожелтения, картофеля и масла сливочного светло желтый. Консистенция седьди упругая, картофеля мягкая, масла мажущаяся. Запах свойственный соленой сельди и отварному картофелю с маслом сливочным, без постороннего. Вкус характерный соленой сельди и отварному картофелю с маслом сливочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,42	8,60	13,95	147,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь с картофелем и сливочным маслом 50гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	58.97|38.33	58.97|38.33	58.97|38.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	63.88|38.33	63.88|38.33	63.88|38.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	51.11|38.33	51.11|38.33	51.11|38.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	54.76|38.33	54.76|38.33	54.76|38.33
Масло сливочное	4.17|4.17	4.17|4.17	4.17|4.17
Сельдь соленая	12.43| 8.33	12.43| 8.33	12.43| 8.33

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Филе соленой сельди (мякоть) нарезают тонкими ломтиками. Очищенный картофель отваривают целиком или нарезанным кубиками, подают горячим с филе сельди и кусочком масла сливочного. При отпуске можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2г). Внешний вид картофель целиком или нарезан кубиками, сверху картофеля ломтик сельди (без кожи и костей) и кусочком масла сливочного. Цвет сельди серебристо серый, без пожелтения, картофеля и масла сливочного светло желтый. Консистенция седьди упругая, картофеля мягкая, масла мажущаяся. Запах свойственный соленой сельди и отварному картофелю с маслом сливочным, без постороннего. Вкус характерный соленой сельди и отварному картофелю с маслом сливочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,42	8,60	13,94	147,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь с картофелем и сливочным маслом 40гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	47.17|30.66	47.17|30.66	47.17|30.66
Картофель(с 01.03 по 31.08)	51.1|30.66	51.1|30.66	51.1|30.66
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40.88|30.66	40.88|30.66	40.88|30.66
Картофель(с 01.11 по 31.12)	43.8|30.66	43.8|30.66	43.8|30.66
Масло сливочное	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34
Сельдь соленая	9.94|6.66	9.94|6.66	9.94|6.66

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Филе соленой сельди (мякоть) нарезают тонкими ломтиками. Очищенный картофель отваривают целиком или нарезанным кубиками, подают горячим с филе сельди и кусочком масла сливочного. При отпуске можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2г). Внешний вид картофель целиком или нарезан кубиками, сверху картофеля ломтик сельди (без кожи и костей) и кусочком масла сливочного. Цвет сельди серебристо серый, без пожелтения, картофеля и масла сливочного светло желтый. Консистенция седьди упругая, картофеля мягкая, масла мажущаяся. Запах свойственный соленой сельди и отварному картофелю с маслом сливочным, без постороннего. Вкус характерный соленой сельди и отварному картофелю с маслом сливочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,40	8,63	13,95	147,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь с картофелем и сливочным маслом 30гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.38| 23	35.38| 23	35.38| 23
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.33| 23	38.33| 23	38.33| 23
Картофель(с 01.09 по 31.10)	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32.86| 23	32.86| 23	32.86| 23
Масло сливочное	2.51|2.51	2.51|2.51	2.51|2.51
Сельдь соленая	7.46| 5	7.46| 5	7.46| 5

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Филе соленой сельди (мякоть) нарезают тонкими ломтиками. Очищенный картофель отваривают целиком или нарезанным кубиками, подают горячим с филе сельди и кусочком масла сливочного. При отпуске можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2г). Внешний вид картофель целиком или нарезан кубиками, сверху картофеля ломтик сельди (без кожи и костей) и кусочком масла сливочного. Цвет сельди серебристо серый, без пожелтения, картофеля и масла сливочного светло желтый. Консистенция седьди упругая, картофеля мягкая, масла мажущаяся. Запах свойственный соленой сельди и отварному картофелю с маслом сливочным, без постороннего. Вкус характерный соленой сельди и отварному картофелю с маслом сливочным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,40	8,63	13,93	148,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки рыбные 20г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Лук	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4
Минтай	19|19	19|19	19|19	19|19	19|19
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Яйцо	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают ,промывают ,разделывают на филе с кожей без костей,нарезают на куски,измельчают через мясорубку,затем добавляют мелко рубленный лукрепчатый,сырые яйца,соль,водуи перемешивают.Из массы формуют шарики массой12-13г и припускают в бульоне до готовности.Хранят фрикадельки до отпуска в бульонепри температуре70-75градусовС.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма шариков сохранена.Цвет -светло-серый.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-свойственный для вареной рыбы с луком ,без постороннего,Вкус-характерный для вареной рыбы с луком

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,65	1,75	1,95	122,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки рыбные 30г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Минтай	28.5|28.5	28.5|28.5	28.5|28.5	28.5|28.5	28.5|28.5
Соль	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3
Яйцо	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают ,промывают ,разделывают на филе с кожей без костей,нарезают на куски,измельчают через мясорубку,затем добавляют мелко рубленный лукрепчатый,сырые яйца,соль,водуи перемешивают.Из массы формуют шарики массой12-13г и припускают в бульоне до готовности.Хранят фрикадельки до отпуска в бульонепри температуре70-75градусовС.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма шариков сохранена.Цвет -светло-серый.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-свойственный для вареной рыбы с луком ,без постороннего,Вкус-характерный для вареной рыбы с луком

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,67	1,77	1,97	122,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки рыбные 40г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Лук	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8
Минтай	38|38	38|38	38|38	38|38	38|38
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают ,промывают ,разделывают на филе с кожей без костей,нарезают на куски,измельчают через мясорубку,затем добавляют мелко рубленный лукрепчатый,сырые яйца,соль,водуи перемешивают.Из массы формуют шарики массой12-13г и припускают в бульоне до готовности.Хранят фрикадельки до отпуска в бульонепри температуре70-75градусовС.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма шариков сохранена.Цвет -светло-серый.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-свойственный для вареной рыбы с луком ,без постороннего,Вкус-характерный для вареной рыбы с луком

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,68	1,78	1,98	122,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки рыбные 50г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Минтай	47.5|47.5	47.5|47.5	47.5|47.5	47.5|47.5	47.5|47.5
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают ,промывают ,разделывают на филе с кожей без костей,нарезают на куски,измельчают через мясорубку,затем добавляют мелко рубленный лукрепчатый,сырые яйца,соль,водуи перемешивают.Из массы формуют шарики массой12-13г и припускают в бульоне до готовности.Хранят фрикадельки до отпуска в бульонепри температуре70-75градусовС.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма шариков сохранена.Цвет -светло-серый.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-свойственный для вареной рыбы с луком ,без постороннего,Вкус-характерный для вареной рыбы с луком

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,66	1,78	1,96	122,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки рыбные 80г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Лук	19.05| 16	19.05| 16	19.05| 16	19.05| 16	19.05| 16
Минтай	76|76	76|76	76|76	76|76	76|76
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Яйцо	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают ,промывают ,разделывают на филе с кожей без костей,нарезают на куски,измельчают через мясорубку,затем добавляют мелко рубленный лукрепчатый,сырые яйца,соль,водуи перемешивают.Из массы формуют шарики массой12-13г и припускают в бульоне до готовности.Хранят фрикадельки до отпуска в бульонепри температуре70-75градусовС.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма шариков сохранена.Цвет -светло-серый.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-свойственный для вареной рыбы с луком ,без постороннего,Вкус-характерный для вареной рыбы с луком

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,66	1,76	1,95	122,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гарнир овощной сборный 150гр.**

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
Зеленый горошек	34|34	34|34	34|34	34|34	34|34	34|34
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.15| 56	86.15| 56	86.15| 56	86.15| 56	86.15| 56	86.15| 56
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67| 56	74.67| 56	74.67| 56	74.67| 56	74.67| 56	74.67| 56
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80|56	80|56	80|56	80|56	80|56	80|56
Молоко	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34
Морковь(с 01.08 по 31.12)	42.5| 34	42.5| 34	42.5| 34	42.5| 34	42.5| 34	42.5| 34
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь нарезают кубиками и припускают по отдельности с добавлением воды 20% к массе ,зеленный горошек прогревают в собственном соку ,отвар сливают .Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло - кремового цвета) и смешивают со сливочным маслом ,разводят кипяченным горячим молоком добавляют соль и проваривают 20 мин. Припущенные овощи соединяют ,добавляют соус и прогреваают 10 мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2)

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма нарезки картофеля и моркови сохранена.Цвет - свойственный овощам ,входящими в рецептуру.Консистенция - овощей мягкая,соуса вязкая,полужирная.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,57	0,93	12,17	69,97

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гарнир овощной сборный 180гр.**

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**
Зеленый горошек	40.8|40.8	40.8|40.8	40.8|40.8	40.8|40.8	40.8|40.8	40.8|40.8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	103.38| 67.2	103.38| 67.2	103.38| 67.2	103.38| 67.2	103.38| 67.2	103.38| 67.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	112|67.2	112|67.2	112|67.2	112|67.2	112|67.2	112|67.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	89.6|67.2	89.6|67.2	89.6|67.2	89.6|67.2	89.6|67.2	89.6|67.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	96 |67.2	96 |67.2	96 |67.2	96 |67.2	96 |67.2	96 |67.2
Молоко	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45
Морковь(с 01.01 по 31.07)	54.4|40.8	54.4|40.8	54.4|40.8	54.4|40.8	54.4|40.8	54.4|40.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	51 |40.8	51 |40.8	51 |40.8	51 |40.8	51 |40.8	51 |40.8
Мука	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь нарезают кубиками и припускают по отдельности с добавлением воды 20% к массе ,зеленный горошек прогревают в собственном соку ,отвар сливают .Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло - кремового цвета) и смешивают со сливочным маслом ,разводят кипяченным горячим молоком добавляют соль и проваривают 20 мин. Припущенные овощи соединяют ,добавляют соус и прогреваают 10 мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2)

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма нарезки картофеля и моркови сохранена.Цвет - свойственный овощам ,входящими в рецептуру.Консистенция - овощей мягкая,соуса вязкая,полужирная.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,56	0,93	12,17	69,97

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гарнир овощной сборный 130гр.**

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
Зеленый горошек	29.47|29.47	29.47|29.47	29.47|29.47	29.47|29.47	29.47|29.47	29.47|29.47
Картофель(с 01.01 по 28.02)	74.66|48.53	74.66|48.53	74.66|48.53	74.66|48.53	74.66|48.53	74.66|48.53
Картофель(с 01.03 по 31.08)	80.88|48.53	80.88|48.53	80.88|48.53	80.88|48.53	80.88|48.53	80.88|48.53
Картофель(с 01.09 по 31.10)	64.71|48.53	64.71|48.53	64.71|48.53	64.71|48.53	64.71|48.53	64.71|48.53
Картофель(с 01.11 по 31.12)	69.33|48.53	69.33|48.53	69.33|48.53	69.33|48.53	69.33|48.53	69.33|48.53
Молоко	32.5|32.5	32.5|32.5	32.5|32.5	32.5|32.5	32.5|32.5	32.5|32.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	39.29|29.47	39.29|29.47	39.29|29.47	39.29|29.47	39.29|29.47	39.29|29.47
Морковь(с 01.08 по 31.12)	36.84|29.47	36.84|29.47	36.84|29.47	36.84|29.47	36.84|29.47	36.84|29.47
Мука	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь нарезают кубиками и припускают по отдельности с добавлением воды 20% к массе ,зеленный горошек прогревают в собственном соку ,отвар сливают .Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло - кремового цвета) и смешивают со сливочным маслом ,разводят кипяченным горячим молоком добавляют соль и проваривают 20 мин. Припущенные овощи соединяют ,добавляют соус и прогреваают 10 мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2)

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма нарезки картофеля и моркови сохранена.Цвет - свойственный овощам ,входящими в рецептуру.Консистенция - овощей мягкая,соуса вязкая,полужирная.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,57	0,93	12,17	69,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гарнир овощной сборный 100гр.**

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
Зеленый горошек	22.67|22.67	22.67|22.67	22.67|22.67	22.67|22.67	22.67|22.67	22.67|22.67
Картофель(с 01.01 по 28.02)	57.43|37.33	57.43|37.33	57.43|37.33	57.43|37.33	57.43|37.33	57.43|37.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	62.22|37.33	62.22|37.33	62.22|37.33	62.22|37.33	62.22|37.33	62.22|37.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	49.77|37.33	49.77|37.33	49.77|37.33	49.77|37.33	49.77|37.33	49.77|37.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	53.33|37.33	53.33|37.33	53.33|37.33	53.33|37.33	53.33|37.33	53.33|37.33
Молоко	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	30.23|22.67	30.23|22.67	30.23|22.67	30.23|22.67	30.23|22.67	30.23|22.67
Морковь(с 01.08 по 31.12)	28.34|22.67	28.34|22.67	28.34|22.67	28.34|22.67	28.34|22.67	28.34|22.67
Мука	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь нарезают кубиками и припускают по отдельности с добавлением воды 20% к массе ,зеленный горошек прогревают в собственном соку ,отвар сливают .Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до светло - кремового цвета) и смешивают со сливочным маслом ,разводят кипяченным горячим молоком добавляют соль и проваривают 20 мин. Припущенные овощи соединяют ,добавляют соус и прогреваают 10 мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2)

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма нарезки картофеля и моркови сохранена.Цвет - свойственный овощам ,входящими в рецептуру.Консистенция - овощей мягкая,соуса вязкая,полужирная.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,57	0,92	12,18	69,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины 250 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220
Картофель(с 01.03 по 31.08)	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220
Картофель(с 01.09 по 31.10)	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220
Картофель(с 01.11 по 31.12)	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Мясо	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сухари панировочные	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенный лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 1-2 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с луком,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,68	7,19	15,66	171,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины 200 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176
Картофель(с 01.03 по 31.08)	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176
Картофель(с 01.09 по 31.10)	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176
Картофель(с 01.11 по 31.12)	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176
Лук	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8
Масло растительное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Сухари панировочные	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенный лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 1-2 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с луком,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,74	7,24	15,67	171,97

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины 180 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4
Картофель(с 01.03 по 31.08)	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4
Картофель(с 01.09 по 31.10)	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4
Картофель(с 01.11 по 31.12)	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4
Лук	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2
Масло растительное	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Мясо	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72
Сухари панировочные	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16
Яйцо	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенный лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 1-2 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с луком,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,73	7,24	15,67	171,97

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины 150 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132
Картофель(с 01.03 по 31.08)	220|132	220|132	220|132	220|132	220|132	220|132
Картофель(с 01.09 по 31.10)	176|132	176|132	176|132	176|132	176|132	176|132
Картофель(с 01.11 по 31.12)	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Сухари панировочные	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Яйцо	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенный лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 1-2 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с луком,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,73	7,23	15,67	171,97

Утверждаю

Технологическая карта № 7.360

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Золотой шар**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	150|150	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Золотой шар	15|15	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Концентрат "Золотой шар" разводят в кипяченой воде,доводят до кипения,охлаждают и выдают.

Органолептические показатели:

Цвет оранжевый. Вкус кисловато-кислый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	9,44	36,50

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

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,17	3,67	9,65	79,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.362

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из гороха со сливочным маслом**

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**
Горох	40 | 40	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50
Масло сливочное	4 | 4	5 | 5	5 | 5	5 | 5	5 | 5
Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Горох промывают, замачивают в холодной воде в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг гороха) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении 60 - 90 минут. После того как горох станет целиком мягким, варку прекращают, отвар сливают, добавляют соль и прокипяченое сливочное масло.

Органолептические показатели:

Цвет желтый, масса однородная, в меру соленая, без посторонних привкусов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,44	3,01	16,19	124,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.362-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из гороха со сливочным маслом.**

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**
Горох	40 | 40	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50
Масло сливочное	4 | 4	5 | 5	5 | 5	5 | 5	5 | 5	5 | 5

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Горох промывают, замачивают в холодной воде в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг гороха) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении 60 - 90 минут. После того как горох станет целиком мягким, варку прекращают, отвар сливают, добавляют соль и прокипяченое сливочное масло.

Органолептические показатели:

Цвет желтый, масса однородная, в меру соленая, без посторонних привкусов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,44	3,01	16,19	124,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.363

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ряженка 150 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Ряженка	156 |149.76	156 |149.76	156 |149.76	156 |149.76

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,99	5,99	4,09	83,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.363-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ряженка 170 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Ряженка	176.8|169.73	176.8|169.73	176.8|169.73	176.8|169.73

Выход блюда:	**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
2,99	5,99	4,09	83,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.363-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ряженка 140 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Ряженка	145.6|139.78	145.6|139.78	145.6|139.78	145.6|139.78

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,99	5,99	4,09	83,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.363-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ряженка 160 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Ряженка	166.4|159.74	166.4|159.74	166.4|159.74	166.4|159.74

Выход блюда:	**160**	**160**	**160**	**160**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,99	5,99	4,09	83,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.363-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ряженка 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Ряженка	104 |99.84	104 |99.84	104 |99.84	104 |99.84

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,00	5,99	4,09	83,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.363-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ряженка 180 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Ряженка	187.2|179.71	187.2|179.71	187.2|179.71	187.2|179.71

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,99	5,99	4,09	83,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.363-6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ряженка**

Состав	**Ясли**	**Дети**
	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**
Ряженка	140 |134.4	155 |148.8

Выход блюда:	**135**	**150**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,99	5,97	4,08	83,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.363-7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ряженка 130 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**
Ряженка	135 |129.6	135 |129.6	135 |129.6	135 |129.6

Выход блюда:	**130**	**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
2,99	5,98	4,08	83,74

Утверждаю

Технологическая карта № 7.363-8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ряженка 120 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**
Ряженка	124.63|119.64	124.63|119.64	124.63|119.64	124.63|119.64

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,99	5,98	4,09	83,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.363/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ряженка 135 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**
Ряженка	140 |134.4	140 |134.4	140 |134.4	140 |134.4

Выход блюда:	**130**	**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
3,10	6,20	4,24	86,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.363/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ряженка 110 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Ряженка	114.4|109.82	114.4|109.82	114.4|109.82	114.4|109.82

Выход блюда:	**110**	**110**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,99	5,99	4,09	83,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.364

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Икра кабачковая.**

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
Икра кабачковая	26.04| 25	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30

Выход блюда:	**25**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Икру кабачковую выдают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,00	9,00	9,40	122,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.365

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ряженка 200 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**
Ряженка	208.33| 200	208.33| 200	208.33| 200	208.33| 200

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,00	6,00	4,10	84,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.366

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир 200 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	208.33| 200	208.33| 200	208.33| 200

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,10	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.366-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кефир 210 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	218.75| 210	218.75| 210	218.75| 210

Выход блюда:	**210**	**210**	**210**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,10	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.367

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Огурец консервированный 30 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Огурцы конс	34.88| 30	34.88| 30	34.88| 30	34.88| 30	34.88| 30	34.88| 30

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Огурцы консервированный нарезают порционно на кусочки.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,77	0,10	2,20	13,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.367-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Огурец консервированный.**

Состав	Ясли	Дети	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Огурцы конс	29.07| 25	29.07| 25	29.07| 25	29.07| 25

Выход блюда:	**25**	**25**	**25**	**25**

Технология приготовления:

Огурцы консервированный нарезают порционно на кусочки.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,76	0,08	2,20	13,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.367-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Огурец консервированный 50 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**
Огурцы конс	58.14| 50	58.14| 50	58.14| 50	58.14| 50

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Огурцы консервированный нарезают порционно на кусочки.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,76	0,08	2,18	13,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.367-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Огурец консервированный 60 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**
Огурцы конс	69.77| 60	69.77| 60	69.77| 60	69.77| 60

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Огурцы консервированный нарезают порционно на кусочки.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,75	0,08	2,18	13,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.367-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Огурец консервированный 40 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**
Огурцы конс	46.51| 40	46.51| 40	46.51| 40	46.51| 40

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Огурцы консервированный нарезают порционно на кусочки.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,75	0,10	2,18	13,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.367/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Огурец консервированный 20 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Огурцы конс	23.26| 20	23.26| 20	23.26| 20

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Огурцы консервированный нарезают порционно на кусочки.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,75	0,10	2,20	13,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.368

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Греча с овощами**

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**
Греча	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Лук	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Органолептические показатели:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору прдуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,90	3,77	18,15	115,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.368-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Греча с овощами 120 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**
Греча	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Лук	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Органолептические показатели:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору прдуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,91	3,77	18,16	115,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.368-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Греча 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Греча	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	30|30	37.5|37.5	37.5|37.5
Лук	22.5|18.9	22.5|18.9	22.5|18.9	18 |15.12	22.5|18.9	22.5|18.9
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.2|1.2	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	3.6|3.6	4.5|4.5	4.5|4.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5	24|18	30 |22.5	30 |22.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	28.13| 22.5	28.13| 22.5	28.13| 22.5	22.5| 18	28.13| 22.5	28.13| 22.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**120**	**150**	**150**

Органолептические показатели:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору прдуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,90	3,78	18,15	115,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник домашний с мясом 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**
Бульон	97.5|97.5	130|130	130|130	130|130	130|130
Капуста	12|9.6	25|20	25|20	25|20	25|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	7.5|6.3	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	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
Мясо	18.75| 18	25|24	25|24	25|24	25|24
Огурцы конс	10.5|9.03	14 |12.04	14 |12.04	14 |12.04	14 |12.04
Петрушка зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	3.75|3.75	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:

Овощи шинкуют соломкой, картофель брусочками, огурцы ромбиками. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. Огурцы припускают в бульоне до готовности. В кипящий бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят 10 - 15 минут. Затем добавляют пассерованные овощи, припущенные огурцы. За 3-5 минут до готовности вводят соль, отварное нарезанное на мелкие кусочки мясо, добавляют сметану, зелень, рассол по вкусу, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают рассольник 10 - 12 минут.Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, пассерованных овощей и вареного мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,08	3,14	6,58	71,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.36с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник домашний с мясом со сметаной.**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	162.5|162.5	162.5|162.5	162.5|162.5	162.5|162.5
Капуста	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25
Картофель(с 01.01 по 28.02)	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75	115.38| 75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	125| 75	125| 75	125| 75	125| 75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	100| 75	100| 75	100| 75	100| 75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75	107.14| 75
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мясо	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30
Огурцы конс	17.5|15.05	17.5|15.05	17.5|15.05	17.5|15.05
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Овощи шинкуют соломкой, картофель брусочками, огурцы ромбиками. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. Огурцы припускают в бульоне до готовности. В кипящий бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят 10 - 15 минут. Затем добавляют пассерованные овощи, припущенные огурцы. За 3-5 минут до готовности вводят соль, отварное нарезанное на мелкие кусочки мясо, добавляют сметану, зелень, рассол по вкусу, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают рассольник 10 - 12 минут.Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, пассерованных овощей и вареного мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,07	3,13	6,58	71,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.37/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка капустная 150 гр.**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35
Капуста	166.5|166.5	166.5|166.5	166.5|166.5	166.5|166.5	166.5|166.5	166.5|166.5
Манка	19|19	19|19	19|19	19|19	19|19	19|19
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Сметана	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Зачищеную капусту нарезать соломкой, припускать с добавлением воды (20% к массе) и маслом, затем всыпать манную крупу и проваривают 3-5 мин, добавляют соль перемешивают. Капустную массу выкладывают на смазанную раст. маслом и посыпают сухарями функциональную емкость, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают при температуре 220-230 с до золотистой корочки 10-15 мин. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметаной, доведенной до кипения или соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет поверхности-золотисто-коричневый, на разрезе сероватый. Косистенция - однородная, без заварившихся комков маной крупы. Запах-свойственный припущеной капусте и продуктам, входящим в рецептуру, без посторонего. Вкус-характерный припущеной капусте и продуктам, входящим в рецептуру, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,65	6,11	16,97	126,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.37/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка капустная 180 гр.**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	42|42	42|42	42|42	42|42	42|42	42|42
Капуста	199.8|199.8	199.8|199.8	199.8|199.8	199.8|199.8	199.8|199.8	199.8|199.8
Манка	22.8|22.8	22.8|22.8	22.8|22.8	22.8|22.8	22.8|22.8	22.8|22.8
Масло растительное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Масло сливочное	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Сметана	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Зачищеную капусту нарезать соломкой, припускать с добавлением воды (20% к массе) и маслом, затем всыпать манную крупу и проваривают 3-5 мин, добавляют соль перемешивают. Капустную массу выкладывают на смазанную раст. маслом и посыпают сухарями функциональную емкость, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают при температуре 220-230 с до золотистой корочки 10-15 мин. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметаной, доведенной до кипения или соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет поверхности-золотисто-коричневый, на разрезе сероватый. Косистенция - однородная, без заварившихся комков маной крупы. Запах-свойственный припущеной капусте и продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус-характерный припущеной капусте и продуктам, входящим в рецептуру, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,41	5,90	16,96	123,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.37/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка капустная 130 гр.**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33
Капуста	144.3|144.3	144.3|144.3	144.3|144.3	144.3|144.3	144.3|144.3	144.3|144.3
Манка	16.47|16.47	16.47|16.47	16.47|16.47	16.47|16.47	16.47|16.47	16.47|16.47
Масло растительное	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3
Масло сливочное	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5
Сметана	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87
Яйцо	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Зачищеную капусту нарезать соломкой, припускать с добавлением воды (20% к массе) и маслом, затем всыпать манную крупу и проваривают 3-5 мин, добавляют соль перемешивают. Капустную массу выкладывают на смазанную раст. маслом и посыпают сухарями функциональную емкость, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают при температуре 220-230 с до золотистой корочки 10-15 мин. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметаной, доведенной до кипения или соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет поверхности-золотисто-коричневый, на разрезе сероватый. Косистенция - однородная, без заварившихся комков маной крупы. Запах-свойственный припущеной капусте и продуктам, входящим в рецептуру, без посторонего. Вкус-характерный припущеной капусте и продуктам, входящим в рецептуру, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,61	6,06	16,97	125,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.37/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка капустная 100 гр.**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33
Капуста	111|111	111|111	111|111	111|111	111|111	111|111
Манка	12.67|12.67	12.67|12.67	12.67|12.67	12.67|12.67	12.67|12.67	12.67|12.67
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сметана	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Зачищеную капусту нарезать соломкой, припускать с добавлением воды (20% к массе) и маслом, затем всыпать манную крупу и проваривают 3-5 мин, добавляют соль перемешивают. Капустную массу выкладывают на смазанную раст. маслом и посыпают сухарями функциональную емкость, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают при температуре 220-230 с до золотистой корочки 10-15 мин. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметаной, доведенной до кипения или соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид- поверхность ровная, без трещин. Цвет поверхности-золотисто-коричневый, на разрезе сероватый. Косистенция - однородная, без заварившихся комков маной крупы. Запах-свойственный припущеной капусте и продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус-характерный припущеной капусте и продуктам, входящим в рецептуру, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,41	5,90	16,97	123,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.37/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины (без яиц) 250 гр**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220
Картофель(с 01.03 по 31.08)	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220
Картофель(с 01.09 по 31.10)	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220
Картофель(с 01.11 по 31.12)	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Мясо	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сухари панировочные	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенный лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 1-2 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с луком,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,44	6,98	15,65	168,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.37/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины (без яиц) 200 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176
Картофель(с 01.03 по 31.08)	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176
Картофель(с 01.09 по 31.10)	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176
Картофель(с 01.11 по 31.12)	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176
Лук	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8
Масло растительное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Сухари панировочные	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенный лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 1-2 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с луком,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,44	6,99	15,65	168,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.37/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины (без яиц) 180 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4
Картофель(с 01.03 по 31.08)	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4
Картофель(с 01.09 по 31.10)	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4
Картофель(с 01.11 по 31.12)	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4
Лук	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2
Масло растительное	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Мясо	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72
Сухари панировочные	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенный лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 1-2 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с луком,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,43	6,99	15,65	168,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.37/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины (без яиц) 150 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132
Картофель(с 01.03 по 31.08)	220|132	220|132	220|132	220|132	220|132	220|132
Картофель(с 01.09 по 31.10)	176|132	176|132	176|132	176|132	176|132	176|132
Картофель(с 01.11 по 31.12)	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Сухари панировочные	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенный лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 1-2 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с луком,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,43	6,98	15,65	168,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.370

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Дрожжи 1 пач**

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**
Дрожжи	10|10	10|10	10|10	10|10

Выход блюда:	**10**	**10**	**10**	**10**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
46,10	5,30	36,40	410,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.370-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Дрожжи 2 пач**

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**
Дрожжи	20|20	20|20	20|20	20|20

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
46,05	5,30	36,40	410,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.370-10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Дрожжи 8 пач (80 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**
Дрожжи	80 | 80	80 | 80	80 | 80	80 | 80

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
46,06	5,28	36,40	410,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.370-11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Дрожжи 9 пач (90 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**
Дрожжи	90 | 90	90 | 90	90 | 90	90 | 90
Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
46,06	5,28	36,40	410,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.370-12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Дрожжи 10 пач (100 гр)**

Состав	**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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	100|100	100|100	100|100

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
46,06	5,28	36,40	410,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.370-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Дрожжи 0,5 пач (5 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**
Дрожжи	5 | 5	5 | 5	5 | 5	5 | 5
Выход блюда:	**5**	**5**	**5**	**5**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
46,00	5,20	36,40	410,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.370-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Дрожжи 1,5 пач (15 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**
Дрожжи	15|15	15|15	15|15	15|15

Выход блюда:	**15**	**15**	**15**	**15**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
46,07	5,27	36,40	410,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.370-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Дрожжи 2,5 пач (25 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**
Дрожжи	25|25	25|25	25|25	25|25

Выход блюда:	**25**	**25**	**25**	**25**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
46,08	5,28	36,40	410,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.370-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Дрожжи 3 пач (30 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**
Дрожжи	30 | 30	30 | 30	30 | 30	30 | 30
Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
46,07	5,27	36,40	410,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.370-6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Дрожжи 4 пач (40 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**
Дрожжи	40 | 40	40 | 40	40 | 40	40 | 40
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
46,05	5,28	36,40	410,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.370-7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Дрожжи 5 пач (50 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**
Дрожжи	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50
Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
46,06	5,28	36,40	410,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.370-8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Дрожжи 6 пач (60 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**
Дрожжи	60 | 60	60 | 60	60 | 60	60 | 60

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
46,07	5,28	36,40	410,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.370-9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Дрожжи 7 пач (70 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**
Дрожжи	70 | 70	70 | 70	70 | 70	70 | 70
Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
46,06	5,29	36,40	410,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.371

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чеснок 6 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Чеснок	6 |5.04	6 |5.04	6 |5.04	6 |5.04	6 |5.04	6 |5.04

Выход блюда:	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,50	0,00	5,00	38,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.371-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чеснок 3 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Чеснок	3 |2.52	3 |2.52	3 |2.52	3 |2.52	3 |2.52	3 |2.52
Выход блюда:	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,33	0,00	5,00	38,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.371-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чеснок 1 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Чеснок	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84

Выход блюда:	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,00	0,00	5,00	38,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.372

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сода пищевая 0,2 кг**

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**
Сода пищевая	200|200	200|200	200|200

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.373

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сода пищевая 0,4 кг**

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**
Сода пищевая	400 | 400	400 | 400	400 | 400

Выход блюда:	**400**	**400**	**400**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.374

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лимон с сахаром**

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**
Лимоны	15|15	15|15	15|15	15|15
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**17**	**17**	**17**	**17**

Технология приготовления:

Лимон нарезают на долки и засыпают сахаром.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,76	0,06	14,65	73,71

Утверждаю

Технологическая карта № 7.375

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кукуруза консервированная**

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**
Кукуруза консервиров	50|30	83 |49.8	83 |49.8	83 |49.8
Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3 - 5 минут, затем отвар сливают и отпускают кукурузу как гарнир.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,34	0,44	18,58	97,61

Утверждаю

Технологическая карта № 7.375/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кукуруза консервированная 60гр**

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**
Кукуруза консервиров	66.67| 40	99.6|59.76	99.6|59.76	99.6|59.76
Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3 - 5 минут, затем отвар сливают и отпускают кукурузу как гарнир.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,33	0,43	18,58	97,61

Утверждаю

Технологическая карта № 7.375/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кукуруза консервированная 45гр**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кукуруза консервиров	75|45	74.7|44.82	74.7|44.82	74.7|44.82	74.7|44.82

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3 - 5 минут, затем отвар сливают и отпускают кукурузу как гарнир.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,36	0,44	18,64	98,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.375/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кукуруза консервированная..**

Состав	**Ясли**	**Дети**
	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**
Кукуруза консервиров	33.33| 20	50|30

Выход блюда:	**20**	**30**

Технология приготовления:

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3 - 5 минут, затем отвар сливают и отпускают кукурузу как гарнир.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,35	0,45	18,65	98,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.376

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Молоко	104 |99.84	104 |99.84	104 |99.84	104 |99.84

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.377

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко 110 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Молоко	114.4|109.82	114.4|109.82	114.4|109.82	114.4|109.82

Выход блюда:	**110**	**110**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.378

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко 120 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Молоко	124.8|119.81	124.8|119.81	124.8|119.81	124.8|119.81

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.379

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Молоко	135.2|129.79	135.2|129.79	135.2|129.79	135.2|129.79

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.38/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка морковная 100 гр.**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	17|17	17|17	17|17	17|17	17|17	17|17
Манка	9.7|9.7	9.7|9.7	9.7|9.7	9.7|9.7	9.7|9.7	9.7|9.7
Масло растительное	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3
Масло сливочное	1.9|1.9	1.9|1.9	1.9|1.9	1.9|1.9	1.9|1.9	1.9|1.9
Морковь(с 01.01 по 31.07)	140.4|105.3	140.4|105.3	140.4|105.3	140.4|105.3	140.4|105.3	140.4|105.3
Морковь(с 01.08 по 31.12)	131.63| 105.3	131.63| 105.3	131.63| 105.3	131.63| 105.3	131.63| 105.3	131.63| 105.3
Сахар	2.9|2.9	2.9|2.9	2.9|2.9	2.9|2.9	2.9|2.9	2.9|2.9
Сметана	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищеную морковь нарезают соломкой или измельчают через овощерезку и прпускают с добавлением воды и масла слив., перед окончанием припуска всыпают струйкой манную крупу и, помешивая, варят до готовности. В массу добавляют сахар, соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом, посыпанну. сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают жарочном шкафупри температуре 200-220 с до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной, длведенной до кипения. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметеной, довиденной до кипения или соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Консистенция-мягкая, однородная, рыхлая. Запах-свойственный для припущеной моркови в сочетании с продуктами, входящими врецептуру, без посторонего.Вкус-характкрный для припущеной моркови в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатыйж

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,47	3,72	19,91	111,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.38/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка морковная 130 гр.**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	22.1|22.1	22.1|22.1	22.1|22.1	22.1|22.1	22.1|22.1	22.1|22.1
Манка	12.61|12.61	12.61|12.61	12.61|12.61	12.61|12.61	12.61|12.61	12.61|12.61
Масло растительное	1.69|1.69	1.69|1.69	1.69|1.69	1.69|1.69	1.69|1.69	1.69|1.69
Масло сливочное	2.47|2.47	2.47|2.47	2.47|2.47	2.47|2.47	2.47|2.47	2.47|2.47
Морковь(с 01.01 по 31.07)	182.52|136.89	182.52|136.89	182.52|136.89	182.52|136.89	182.52|136.89	182.52|136.89
Морковь(с 01.08 по 31.12)	171.11|136.89	171.11|136.89	171.11|136.89	171.11|136.89	171.11|136.89	171.11|136.89
Сахар	3.77|3.77	3.77|3.77	3.77|3.77	3.77|3.77	3.77|3.77	3.77|3.77
Сметана	4.16|4.16	4.16|4.16	4.16|4.16	4.16|4.16	4.16|4.16	4.16|4.16
Соль	0.78|0.78	0.78|0.78	0.78|0.78	0.78|0.78	0.78|0.78	0.78|0.78

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищеную морковь нарезают соломкой или измельчают через овощерезку и прпускают с добавлением воды и масла слив., перед окончанием припуска всыпают струйкой манную крупу и, помешивая, варят до готовности. В массу добавляют сахар, соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом, посыпанну. сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают жарочном шкафупри температуре 200-220 с до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной, длведенной до кипения. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметеной, довиденной до кипения или соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Консистенция-мягкая, однородная, рыхлая. Запах-свойственный для припущеной моркови в сочетании с продуктами, входящими врецептуру, без посторонего.Вкус-характкрный для припущеной моркови в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатыйж

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,47	3,72	19,91	111,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.38/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка морковная 180 гр.**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	30.6|30.6	30.6|30.6	30.6|30.6	30.6|30.6	30.6|30.6	30.6|30.6
Манка	17.46|17.46	17.46|17.46	17.46|17.46	17.46|17.46	17.46|17.46	17.46|17.46
Масло растительное	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34
Масло сливочное	3.42|3.42	3.42|3.42	3.42|3.42	3.42|3.42	3.42|3.42	3.42|3.42
Морковь(с 01.01 по 31.07)	252.72|189.54	252.72|189.54	252.72|189.54	252.72|189.54	252.72|189.54	252.72|189.54
Морковь(с 01.08 по 31.12)	236.93|189.54	236.93|189.54	236.93|189.54	236.93|189.54	236.93|189.54	236.93|189.54
Сахар	5.22|5.22	5.22|5.22	5.22|5.22	5.22|5.22	5.22|5.22	5.22|5.22
Сметана	5.76|5.76	5.76|5.76	5.76|5.76	5.76|5.76	5.76|5.76	5.76|5.76
Соль	1.08|1.08	1.08|1.08	1.08|1.08	1.08|1.08	1.08|1.08	1.08|1.08

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищеную морковь нарезают соломкой или измельчают через овощерезку и припускают с добавлением воды и масла слив., перед окончанием припуска всыпают струйкой манную крупу и, помешивая, варят до готовности. В массу добавляют сахар, соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом, посыпанную сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают жарочном шкафу при температуре 200-220 с до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной, доведенной до кипения. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметаной, доведенной до кипения или соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Консистенция-мягкая, однородная, рыхлая. Запах-свойственный для припущеной моркови в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без посторонего. Вкус-характерный для припущеной моркови в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,47	3,71	19,92	111,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.38/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка морковная 155 гр.**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	26.35|26.35	26.35|26.35	26.35|26.35	26.35|26.35	26.35|26.35	26.35|26.35
Манка	15.04|15.04	15.04|15.04	15.04|15.04	15.04|15.04	15.04|15.04	15.04|15.04
Масло растительное	2.02|2.02	2.02|2.02	2.02|2.02	2.02|2.02	2.02|2.02	2.02|2.02
Масло сливочное	2.95|2.95	2.95|2.95	2.95|2.95	2.95|2.95	2.95|2.95	2.95|2.95
Морковь(с 01.01 по 31.07)	217.63|163.22	217.63|163.22	217.63|163.22	217.63|163.22	217.63|163.22	217.63|163.22
Морковь(с 01.08 по 31.12)	204.03|163.22	204.03|163.22	204.03|163.22	204.03|163.22	204.03|163.22	204.03|163.22
Сахар	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Сметана	4.96|4.96	4.96|4.96	4.96|4.96	4.96|4.96	4.96|4.96	4.96|4.96
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

Выход блюда:	**155**	**155**	**155**	**155**	**155**	**155**

Технология приготовления:

Очищеную морковь нарезают соломкой или измельчают через овощерезку и прпускают с добавлением воды и масла слив., перед окончанием припуска всыпают струйкой манную крупу и, помешивая, варят до готовности. В массу добавляют сахар, соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом, посыпанну. сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают жарочном шкафупри температуре 200-220 с до образования золотистой корочки 15-20 мин. При отпуске поливают сметаной, длведенной до кипения. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметеной, довиденной до кипения или соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Консистенция-мягкая, однородная, рыхлая. Запах-свойственный для припущеной моркови в сочетании с продуктами, входящими врецептуру, без посторонего.Вкус-характкрный для припущеной моркови в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатыйж

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,46	3,71	19,92	111,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.38/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины с овощами 250 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220
Картофель(с 01.03 по 31.08)	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220
Картофель(с 01.09 по 31.10)	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220
Картофель(с 01.11 по 31.12)	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мясо	72.92| 70	72.92| 70	72.92| 70	72.92| 70	72.92| 70	72.92| 70
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сухари панировочные	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 5-7 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с овощами,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,02	5,41	15,99	151,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.38/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины с овощами 200 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176
Картофель(с 01.03 по 31.08)	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176
Картофель(с 01.09 по 31.10)	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176
Картофель(с 01.11 по 31.12)	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176
Лук	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8
Масло растительное	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Масло сливочное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Мясо	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Сухари панировочные	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 5-7 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с овощами,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,03	5,41	16,00	151,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.38/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины с овощами 180 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4
Картофель(с 01.03 по 31.08)	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4
Картофель(с 01.09 по 31.10)	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4
Картофель(с 01.11 по 31.12)	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4
Лук	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2
Масло растительное	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72
Масло сливочное	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Мясо	52.5|50.4	52.5|50.4	52.5|50.4	52.5|50.4	52.5|50.4	52.5|50.4
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72
Сухари панировочные	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16
Яйцо	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 5-7 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с овощами,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,02	5,41	15,99	151,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.38/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом говядины с овощами 150 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132
Картофель(с 01.03 по 31.08)	220|132	220|132	220|132	220|132	220|132	220|132
Картофель(с 01.09 по 31.10)	176|132	176|132	176|132	176|132	176|132	176|132
Картофель(с 01.11 по 31.12)	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Масло сливочное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Мясо	43.75| 42	43.75| 42	43.75| 42	43.75| 42	43.75| 42	43.75| 42
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Сухари панировочные	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Яйцо	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 5-7 мин и соединяют с фаршем из мяса говядины,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины с овощами,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,01	5,40	15,99	151,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.380

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко 140 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Молоко	145.6|139.78	145.6|139.78	145.6|139.78	145.6|139.78

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.381

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко 150 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Молоко	156 |149.76	156 |149.76	156 |149.76	156 |149.76

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.382

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко 160 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Молоко	166.4|159.74	166.4|159.74	166.4|159.74	166.4|159.74

Выход блюда:	**160**	**160**	**160**	**160**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.383

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко 170 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Молоко	176.8|169.73	176.8|169.73	176.8|169.73	176.8|169.73

Выход блюда:	**170**	**170**	**170**	**170**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.384

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко 180 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Молоко	187.2|179.71	187.2|179.71	187.2|179.71	187.2|179.71

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.385

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко 190 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Молоко	197.6|189.7	197.6|189.7	197.6|189.7	197.6|189.7

Выход блюда:	**190**	**190**	**190**	**190**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.386

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко 200 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Молоко	208 |199.68	208 |199.68	208 |199.68	208 |199.68

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.387

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из крахмала**

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	143|143	190|190	190|190	190|190	190|190	190|190	190|190
Крахмал	4.5|4.5	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Сахар	9.75|9.75	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крахмал разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,01	0,01	8,09	34,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.388

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Продукты для сотрудников**

Состав	**Сотрудники**	**Сотрудники 1 блю**	**Сотрудники 2 блю**
	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**
Кисель	100|100	100|100	100|100
Крахмал	100|100	100|100	100|100
Чеснок	100|100	100|100	100|100

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,30	0,05	86,61	363,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.389

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Продукты по внебюджету.**

Состав	**Сотрудники**	**Сотрудники 1 блю**	**Сотрудники 2 блю**
	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**
Геркулес	100|100	100|100	100|100
Горбуша	100|100	100|100	100|100
Горох	100|100	100|100	100|100
Греча	100|100	100|100	100|100

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
31,65	9,20	93,95	522,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.39/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка капустная с мясом говядины 100 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	97.5| 78	97.5| 78	97.5| 78	97.5| 78	97.5| 78	97.5| 78
Манка	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8
Молоко	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Мясо	53.65| 51.5	53.65| 51.5	53.65| 51.5	53.65| 51.5	53.65| 51.5	53.65| 51.5
Сметана	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яйцо	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Зачищенную белокачанную капусту нарезают соломкой,припускают с добавлением молока и масла сливочного до размягчения и всыпают струйкой манную крупу,варят до готовности. проваренную массу охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца соль и перемешивают.
На функциональную емкость,смазанную маслом растительным выкладывают ровным слоем половину капустной массы,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины ,сверху оставшуюся часть капустной массы и разравнивают.Изделие смазывают сметаной и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 25-30 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе капустной массы-светло коричневый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-капустной массы мягкая,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному капусты и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному капусты и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,41	11,92	8,49	200,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.39/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка капустная с мясом говядины 80 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Капуста	78 |62.4	78 |62.4	78 |62.4	78 |62.4	78 |62.4	78 |62.4
Манка	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Масло растительное	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Масло сливочное	3.04|3.04	3.04|3.04	3.04|3.04	3.04|3.04	3.04|3.04	3.04|3.04
Молоко	10.4|10.4	10.4|10.4	10.4|10.4	10.4|10.4	10.4|10.4	10.4|10.4
Мясо	42.92| 41.2	42.92| 41.2	42.92| 41.2	42.92| 41.2	42.92| 41.2	42.92| 41.2
Сметана	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Яйцо	0.04|0.04	0.04|0.04	0.04|0.04	0.04|0.04	0.04|0.04	0.04|0.04

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Зачищенную белокачанную капусту нарезают соломкой,припускают с добавлением молока и масла сливочного до размягчения и всыпают струйкой манную крупу,варят до готовности. проваренную массу охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца соль и перемешивают.
На функциональную емкость,смазанную маслом растительным выкладывают ровным слоем половину капустной массы,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины ,сверху оставшуюся часть капустной массы и разравнивают.Изделие смазывают сметаной и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 25-30 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе капустной массы-светло коричневый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-капустной массы мягкая,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному капусты и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному капусты и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,40	11,90	8,48	200,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.39/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка капустная с мясом говядины 70 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Капуста	68.25| 54.6	68.25| 54.6	68.25| 54.6	68.25| 54.6	68.25| 54.6	68.25| 54.6
Манка	3.15|3.15	3.15|3.15	3.15|3.15	3.15|3.15	3.15|3.15	3.15|3.15
Масло растительное	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Масло сливочное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Молоко	9.1|9.1	9.1|9.1	9.1|9.1	9.1|9.1	9.1|9.1	9.1|9.1
Мясо	37.55|36.05	37.55|36.05	37.55|36.05	37.55|36.05	37.55|36.05	37.55|36.05
Сметана	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Соль	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35
Яйцо	0.035|0.035	0.035|0.035	0.035|0.035	0.035|0.035	0.035|0.035	0.035|0.035

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Зачищенную белокачанную капусту нарезают соломкой,припускают с добавлением молока и масла сливочного до размягчения и всыпают струйкой манную крупу,варят до готовности. проваренную массу охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца соль и перемешивают.
На функциональную емкость,смазанную маслом растительным выкладывают ровным слоем половину капустной массы,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины ,сверху оставшуюся часть капустной массы и разравнивают.Изделие смазывают сметаной и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 25-30 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе капустной массы-светло коричневый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-капустной массы мягкая,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному капусты и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному капусты и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,40	11,94	8,49	200,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.39/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка капустная с мясом говядины 60 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Капуста	58.5|46.8	58.5|46.8	58.5|46.8	58.5|46.8	58.5|46.8	58.5|46.8
Манка	2.7|2.7	2.7|2.7	2.7|2.7	2.7|2.7	2.7|2.7	2.7|2.7
Масло растительное	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Масло сливочное	2.28|2.28	2.28|2.28	2.28|2.28	2.28|2.28	2.28|2.28	2.28|2.28
Молоко	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8
Мясо	32.19| 30.9	32.19| 30.9	32.19| 30.9	32.19| 30.9	32.19| 30.9	32.19| 30.9
Сметана	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Соль	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3
Яйцо	0.03|0.03	0.03|0.03	0.03|0.03	0.03|0.03	0.03|0.03	0.03|0.03

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Зачищенную белокачанную капусту нарезают соломкой,припускают с добавлением молока и масла сливочного до размягчения и всыпают струйкой манную крупу,варят до готовности. проваренную массу охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца соль и перемешивают.
На функциональную емкость,смазанную маслом растительным выкладывают ровным слоем половину капустной массы,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины ,сверху оставшуюся часть капустной массы и разравнивают.Изделие смазывают сметаной и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 25-30 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе капустной массы-светло коричневый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-капустной массы мягкая,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному капусты и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному капусты и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,40	11,92	8,48	200,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4//7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, тушеная с овощами 100 гр.**

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**
Вода	18.3|18.3	18.3|18.3	18.3|18.3	18.3|18.3	18.3|18.3
Лук	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15
Масло растительное	5.3|5.3	5.3|5.3	5.3|5.3	5.3|5.3	5.3|5.3
Минтай	114.26| 61.7	114.26| 61.7	114.26| 61.7	114.26| 61.7	114.26| 61.7
Морковь(с 01.01 по 31.07)	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	28.13| 22.5	28.13| 22.5	28.13| 22.5	28.13| 22.5	28.13| 22.5
Сахар	1.7|1.7	1.7|1.7	1.7|1.7	1.7|1.7	1.7|1.7
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость, смазанную маслом растительным в один ряд. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, укладывают на рыбу, заливают горяс\чей кипяченой водой, доводят до кипения, добавляют сахар,соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 35-40 мин. При отпуске можно добавлять мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рыба сохранила форму, сверху овощи. Цвет- рыбы-серый, овощей-светло-оранжевый. Консистенция-рыбы и овощей -мягкая, сочная. Запах-свойственный рыбе и овощам, без постороннего. Вкус-характерный тушеной рыбе и овощам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,69	5,17	4,86	132,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4//7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, тушеная с овощами 80 гр.**

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	14.7|14.7	14.7|14.7	14.7|14.7	14.7|14.7	14.7|14.7	14.7|14.7
Лук	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12
Масло растительное	4.3|4.3	4.3|4.3	4.3|4.3	4.3|4.3	4.3|4.3	4.3|4.3
Минтай	91.3|49.3	91.3|49.3	91.3|49.3	91.3|49.3	91.3|49.3	91.3|49.3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18
Сахар	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость, смазанную маслом растительным в один ряд. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, укладывают на рыбу, заливают горяс\чей кипяченой водой, доводят до кипения, добавляют сахар,соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 35-40 мин. При отпуске можно добавлять мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рыба сохранила форму, сверху овощи. Цвет- рыбы-серый, овощей-светло-оранжевый. Консистенция-рыбы и овощей -мягкая, сочная. Запах-свойственный рыбе и овощам, без постороннего. Вкус-характерный тушеной рыбе и овощам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,69	5,24	4,80	132,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4//7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, тушеная с овощами 60 гр.**

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	11|11	11|11	11|11	11|11	11|11	11|11
Лук	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9
Масло растительное	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2
Минтай	68.52| 37	68.52| 37	68.52| 37	68.52| 37	68.52| 37	68.52| 37
Морковь(с 01.01 по 31.07)	18 |13.5	18 |13.5	18 |13.5	18 |13.5	18 |13.5	18 |13.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16.88| 13.5	16.88| 13.5	16.88| 13.5	16.88| 13.5	16.88| 13.5	16.88| 13.5
Сахар	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость, смазанную маслом растительным в один ряд. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, укладывают на рыбу, заливают горяс\чей кипяченой водой, доводят до кипения, добавляют сахар,соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 35-40 мин. При отпуске можно добавлять мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рыба сохранила форму, сверху овощи. Цвет- рыбы-серый, овощей-светло-оранжевый.
Консистенция-рыбы и овощей -мягкая, сочная. Запах-свойственный рыбе и овощам, без постороннего.
Вкус-характерный тушеной рыбе и овощам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,68	5,18	4,83	132,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с кукурузой,луком и растительным маслом 60 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**
Капуста	50|40	50|40	50|40	50|40
Кукуруза консервиров	16.67| 10	16.67| 10	16.67| 10	16.67| 10
Лук	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют).Консервированную кукурузу прогревают в собсвенном соку,сок сливают. Подготовленные компоненты соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-желтый,лука-светло-салатный,кукурузы-желтый..Консистенция овощей-хрустящая,сочная не жесткая,кукурузы-мягкая. Запах-свойственный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным,без горечи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,72	6,82	13,63	115,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с кукурузой,луком и растительным маслом 50 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
Капуста	41.66|33.33	41.66|33.33	41.66|33.33	41.66|33.33
Кукуруза консервиров	13.88| 8.33	13.88| 8.33	13.88| 8.33	13.88| 8.33
Лук	3.96|3.33	3.96|3.33	3.96|3.33	3.96|3.33
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Сахар	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют).Консервированную кукурузу прогревают в собсвенном соку,сок сливают. Подготовленные компоненты соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-желтый,лука-светло-салатный,кукурузы-желтый..Консистенция овощей-хрустящая,сочная не жесткая,кукурузы-мягкая. Запах-свойственный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным,без горечи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,72	6,80	13,66	115,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с кукурузой,луком и растительным маслом 40 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
Капуста	33.34|26.67	33.34|26.67	33.34|26.67	33.34|26.67
Кукуруза консервиров	11.12| 6.67	11.12| 6.67	11.12| 6.67	11.12| 6.67
Лук	3.18|2.67	3.18|2.67	3.18|2.67	3.18|2.67
Масло растительное	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.33|0.33	0.33|0.33	0.33|0.33	0.33|0.33

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют).Консервированную кукурузу прогревают в собсвенном соку,сок сливают. Подготовленные компоненты соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-желтый,лука-светло-салатный,кукурузы-желтый..Консистенция овощей-хрустящая,сочная не жесткая,кукурузы-мягкая. Запах-свойственный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным,без горечи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,73	6,83	13,65	116,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с кукурузой,луком и растительным маслом 30 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**
Капуста	25|20	25|20	25|20	25|20
Кукуруза консервиров	8.33| 5	8.33| 5	8.33| 5	8.33| 5
Лук	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Соль	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют).Консервированную кукурузу пр гревают в собсвенном соку,сок сливают. Подготовленные компоненты соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-желтый,лука-светло-салатный,кукурузы-желтый..Консистенция овощей-хрустящая,сочная не жесткая,кукурузы-мягкая. Запах-свойственный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным,без горечи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,73	6,83	13,67	115,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги и изюма 200 гр**

Состав	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210
Изюм	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Курага	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают,сортируют по видам и тщательно промывают.Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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- кураги-оранжевый,изюма-темно-коричневый,отвар от светло-желтового 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
0,16	0,00	9,63	39,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги и изюма 180 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	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189
Изюм	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Курага	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Сахар	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты, перебирают,сортируют по видам и тщательно промывают.Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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- кураги-оранжевый,изюма-темно-коричневый,отвар от светло-желтового 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
0,16	0,00	9,63	39,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги и изюма 150 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	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5
Изюм	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Курага	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.8|3.8	3.8|3.8
Сахар	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	13.5|13.5	13.5|13.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают,сортируют по видам и тщательно промывают.Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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- кураги-оранжевый,изюма-темно-коричневый,отвар от светло-желтового 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
0,16	0,00	11,01	45,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги и изюма 100 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	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Изюм	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Курага	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают.Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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- кураги-оранжевый,изюма-темно-коричневый,отвар от светло-желтового 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
0,15	0,00	9,62	39,52

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/10/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги и изюма .**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	146|146	196|196	196|196	196|196	196|196
Изюм	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Курага	5|5	6|6	6|6	6|6	6|6
Сахар	10|10	13|13	13|13	13|13	13|13
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают,сортируют по видам и тщательно промывают.Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 10-15мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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- кураги-оранжевый,изюма-темно-коричневый,отвар от светло-желтового 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
0,19	0,00	9,35	38,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/11,

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный с овощами 50 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**
Вода	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5
Лук	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Масло сливочное	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3
Молоко	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6 |4.5	6 |4.5	6 |4.5	6 |4.5	6 |4.5	6 |4.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	5.63| 4.5	5.63| 4.5	5.63| 4.5	5.63| 4.5	5.63| 4.5	5.63| 4.5
Мука	2.3|2.3	2.3|2.3	2.3|2.3	2.3|2.3	2.3|2.3	2.3|2.3
Сахар	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-светло- кремовый. Консистенция-густая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соуса молочного,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного , без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,92	6,12	7,50	101,64

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/11,/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный с овощами 30 гр,**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Лук	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	3.6|2.7	3.6|2.7	3.6|2.7	3.6|2.7	3.6|2.7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.38| 2.7	3.38| 2.7	3.38| 2.7	3.38| 2.7	3.38| 2.7
Мука	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Сахар	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-светло- кремовый. Консистенция-густая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соуса молочного,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного , без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,93	6,17	7,53	102,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/11,/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный с овощами 20 гр,**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Лук	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3
Молоко	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Морковь(с 01.01 по 31.07)	2.4|1.8	2.4|1.8	2.4|1.8	2.4|1.8	2.4|1.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	2.25| 1.8	2.25| 1.8	2.25| 1.8	2.25| 1.8	2.25| 1.8
Мука	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Сахар	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Соль	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин,затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-светло- кремовый. Консистенция-густая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соуса молочного,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного , без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,95	6,00	7,40	100,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка с творогом и морковью 60 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**
Дрожжи	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	10|10	10|10	10|10	10|10
Морковь(с 01.01 по 31.07)	11.73| 8.8	11.73| 8.8	11.73| 8.8	11.73| 8.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11|8.8	11|8.8	11|8.8	11|8.8
Мука	68|68	68|68	68|68	68|68
Сахар	6|6	6|6	6|6	6|6
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Творог	10.1| 10	10.1| 10	10.1| 10	10.1| 10
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В емкость (дежу) загружают протертый творог,отварную протертую морковь,добавляют теплое молоко(50градусов),сахар,яйца,соль,разведенные дрожжи.В подготовленную смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку 2 раза.Из теста формируют шарики массой 70г.,укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы,оставляют для расстойки на 30-35 мин.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 200-220 градусов до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая,с равномерной корочкой,тесто на разрезе пропеченное. Цвет поверхности золотистый,на разрезе -кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,на разрезе-однородная,пышная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и морковьюм,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и морковью, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,45	12,62	85,02	565,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка с творогом и морковью 80 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**
Дрожжи	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Масло растительное	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67
Молоко	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	15.64|11.73	15.64|11.73	15.64|11.73	15.64|11.73
Морковь(с 01.08 по 31.12)	14.66|11.73	14.66|11.73	14.66|11.73	14.66|11.73
Мука	90.67|90.67	90.67|90.67	90.67|90.67	90.67|90.67
Сахар	8|8	8|8	8|8	8|8
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67
Творог	13.46|13.33	13.46|13.33	13.46|13.33	13.46|13.33
Яйцо	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В емкость (дежу) загружают протертый творог,отварную протертую морковь,добавляют теплое молоко(50градусов),сахар,яйца,соль,разведенные дрожжи.В подготовленную смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку 2 раза.Из теста формируют шарики массой 70г.,укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы,оставляют для расстойки на 30-35 мин.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 200-220 градусов до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая,с равномерной корочкой,тесто на разрезе пропеченное. Цвет поверхности золотистый,на разрезе -кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,на разрезе-однородная,пышная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и морковьюм,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и морковью, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,43	12,60	85,03	565,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Булочка с творогом и морковью 90 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**
Дрожжи	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло растительное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Молоко	15|15	15|15	15|15	15|15
Морковь(с 01.01 по 31.07)	17.6|13.2	17.6|13.2	17.6|13.2	17.6|13.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16.5|13.2	16.5|13.2	16.5|13.2	16.5|13.2
Мука	102|102	102|102	102|102	102|102
Сахар	9|9	9|9	9|9	9|9
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Творог	15.15| 15	15.15| 15	15.15| 15	15.15| 15
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В емкость (дежу) загружают протертый творог,отварную протертую морковь,добавляют теплое молоко(50градусов),сахар,яйца,соль,разведенные дрожжи.В подготовленную смесь всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции, в конце вводят растительное масло.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку 2 раза.Из теста формируют шарики массой 70г.,укладывают на смазанные растительным маслом кондитерские листы,оставляют для расстойки на 30-35 мин.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 200-220 градусов до образования румяной корочки 10-12 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая,с равномерной корочкой,тесто на разрезе пропеченное. Цвет поверхности золотистый,на разрезе -кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,на разрезе-однородная,пышная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и морковьюм,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом и морковью, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,42	12,60	85,01	565,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/13

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом и сыром 30/5/10**

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	30|30	30|30	30|30	30|30
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Сыр	10.87| 10	10.87| 10	10.87| 10	10.87| 10

Выход блюда:	**45**	**45**	**45**	**45**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.На ломтик батона укладывают сливочное масло,нарезанное тонким кусочком раличной формы ,чтобы масло покрывало большую часть ломтика батона,сверху кладут ломтик сыра.

Органолептические показатели:

Органолептические свойства:Внешний вид-ломтик батона толщиной 1-1,5 см покрыт сливочным маслом,сверху по всей поверхности -ломтик сыра.Цвет-свойственный батону,сливочного масла и сыра.Консистенция-батона мягкая,масла-мажущая,упругая,не заветренная.Запах-свойственный,без постороннего.Вкус-характерный используемому батону.маслу и сыру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,98	17,13	35,62	318,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/13/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом и сыром**

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	30|30	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	5|5	6|6	6|6	6|6
Сыр	6 |5.52	8 |7.36	8 |7.36	8 |7.36
Выход блюда:	**40**	**53**	**53**	**53**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.На ломтик батона укладывают сливочное масло,нарезанное тонким кусочком раличной формы ,чтобы масло покрывало большую часть ломтика батона,сверху кладут ломтик сыра.

Органолептические показатели:

Органолептические свойства:Внешний вид-ломтик батона толщиной 1-1,5 см покрыт сливочным маслом,сверху по всей поверхности -ломтик сыра.Цвет-свойственный батону,сливочного масла и сыра.Консистенция-батона мягкая,масла-мажущая,упругая,не заветренная.Запах-свойственный,без постороннего.Вкус-характерный используемому батону.маслу и сыру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,47	15,32	40,32	310,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с морской капустой со сметаной 200гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Капуста	25|20	25|20	25|20	25|20	25|20	25|20
Капуста морская	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24	32|24	32|24	32|24	32|24	32|24
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24	30|24	30|24	30|24	30|24	30|24
Сметана	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

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до кремового цвета) и разводят горячей кипяченой водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, морскую капусту, сахар, соль и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира и сметаны, зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенных овощей, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей , жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,85	2,98	6,22	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с морской капустой со сметаной 250гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25
Капуста морская	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лук	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5	5.95| 5
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Сахар	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30
Свекла(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
Соль	1.25|1.25	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**	**250**

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до кремового цвета) и разводят горячей кипяченой водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, морскую капусту, сахар, соль и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира и сметаны, зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенных овощей, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей , жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,84	2,98	6,21	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с морской капустой со сметаной 180гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	144|144	144|144	144|144	144|144	144|144	144|144
Капуста	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18
Капуста морская	14.4|14.4	14.4|14.4	14.4|14.4	14.4|14.4	14.4|14.4	14.4|14.4
Картофель(с 01.01 по 28.02)	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	30|18	30|18	30|18	30|18	30|18	30|18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18
Лук	4.29| 3.6	4.29| 3.6	4.29| 3.6	4.29| 3.6	4.29| 3.6	4.29| 3.6
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Мука	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Сахар	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Свекла(с 01.01 по 31.07)	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6
Свекла(с 01.08 по 31.12)	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до кремового цвета) и разводят горячей кипяченой водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, морскую капусту, сахар, соль и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира и сметаны, зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенных овощей, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей , жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,84	2,97	6,21	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с морской капустой со сметаной 150гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120
Капуста	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Капуста морская	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	25|15	25|15	25|15	25|15	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15
Лук	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3	3.57| 3
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Мука	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Сахар	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Свекла(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18
Сметана	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают: картофель брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до кремового цвета) и разводят горячей кипяченой водой. В кипящую воду или бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, морскую капусту, сахар, соль и варят 5-7 мин. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира и сметаны, зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от малиново красного до темно красного, блесков жира оранжевый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный вареным и припущенных овощей, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей , жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,83	2,98	6,21	57,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре с морковью 150г**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90
Картофель(с 01.03 по 31.08)	150| 90	150| 90	150| 90	150| 90	150| 90	150| 90
Картофель(с 01.09 по 31.10)	120| 90	120| 90	120| 90	120| 90	120| 90	120| 90
Картофель(с 01.11 по 31.12)	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Морковь(с 01.01 по 31.07)	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45
Морковь(с 01.08 по 31.12)	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь варят по отдельности (картофель с добавлением соли),отвар сливают ,овощи подсушивают на плитеи протирают в горячим виде .В протертое пюре из смеси овощей добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема и растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают ,взбивая до получения однородной пышной массы,затем прогревают 3-5 мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -протертая масса,сохраняющая форму.Цвет-светло ораньжевый.Консистения-однородная ,пышная ,без комочков не протертых овощей.Запах свойственный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным,Вкус -характарный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным ,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,86	3,03	13,02	90,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре с морковью 180г**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108
Картофель(с 01.03 по 31.08)	180|108	180|108	180|108	180|108	180|108	180|108
Картофель(с 01.09 по 31.10)	144|108	144|108	144|108	144|108	144|108	144|108
Картофель(с 01.11 по 31.12)	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Морковь(с 01.01 по 31.07)	72|54	72|54	72|54	72|54	72|54	72|54
Морковь(с 01.08 по 31.12)	67.5| 54	67.5| 54	67.5| 54	67.5| 54	67.5| 54	67.5| 54
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь варят по отдельности (картофель с добавлением соли),отвар сливают ,овощи подсушивают на плитеи протирают в горячим виде .В протертое пюре из смеси овощей добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема и растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают ,взбивая до получения однородной пышной массы,затем прогревают 3-5 мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -протертая масса,сохраняющая форму.Цвет-светло ораньжевый.Консистения-однородная ,пышная ,без комочков не протертых овощей.Запах свойственный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным,Вкус -характарный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным ,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,86	3,04	13,02	90,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре с морковью 130г**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	120| 78	120| 78	120| 78	120| 78	120| 78	120| 78
Картофель(с 01.03 по 31.08)	130| 78	130| 78	130| 78	130| 78	130| 78	130| 78
Картофель(с 01.09 по 31.10)	104| 78	104| 78	104| 78	104| 78	104| 78	104| 78
Картофель(с 01.11 по 31.12)	111.43| 78	111.43| 78	111.43| 78	111.43| 78	111.43| 78	111.43| 78
Масло сливочное	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Молоко	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	52|39	52|39	52|39	52|39	52|39	52|39
Морковь(с 01.08 по 31.12)	48.75| 39	48.75| 39	48.75| 39	48.75| 39	48.75| 39	48.75| 39
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь варят по отдельности (картофель с добавлением соли),отвар сливают ,овощи подсушивают на плитеи протирают в горячим виде .В протертое пюре из смеси овощей добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема и растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают ,взбивая до получения однородной пышной массы,затем прогревают 3-5 мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -протертая масса,сохраняющая форму.Цвет-светло ораньжевый.Консистения-однородная ,пышная ,без комочков не протертых овощей.Запах свойственный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным,Вкус -характарный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным ,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,87	3,02	13,02	90,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре с морковью 100г**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Масло сливочное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Молоко	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30
Морковь(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель и морковь варят по отдельности (картофель с добавлением соли),отвар сливают ,овощи подсушивают на плитеи протирают в горячим виде .В протертое пюре из смеси овощей добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема и растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают ,взбивая до получения однородной пышной массы,затем прогревают 3-5 мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -протертая масса,сохраняющая форму.Цвет-светло ораньжевый.Консистения-однородная ,пышная ,без комочков не протертых овощей.Запах свойственный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным,Вкус -характарный для отварных картофеля и моркови с молоком и маслом сливочным ,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,87	3,04	13,01	90,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша кукурузная молочная с маслом сливочным 200г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	80|80	80|80	80|80	80|80	80|80
Кукурузная крупа	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	114|114	114|114	114|114	114|114	114|114
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Промытую крупу всыпают в кипящую воду и варят до полуготовности 10 мин, затем добавляют соль, сахар,горячее кипяченое молоко,варят, преиодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,29	3,16	11,10	89,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша кукурузная молочная с маслом сливочным 180г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	72|72	72|72	72|72	72|72	72|72
Кукурузная крупа	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	102.6|102.6	102.6|102.6	102.6|102.6	102.6|102.6	102.6|102.6
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Промытую крупу всыпают в кипящую воду и варят до полуготовности 10 мин, затем добавляют соль, сахар,горячее кипяченое молоко,варят, преиодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,29	3,16	11,10	89,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша кукурузная молочная с маслом сливочным 150г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Кукурузная крупа	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	85.5|85.5	85.5|85.5	85.5|85.5	85.5|85.5	85.5|85.5
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Промытую крупу всыпают в кипящую воду и варят до полуготовности 10 мин, затем добавляют соль, сахар,горячее кипяченое молоко,варят, преиодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,29	3,17	11,09	89,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша кукурузная молочная с маслом сливочным 120г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	48|48	48|48	48|48	48|48	48|48
Кукурузная крупа	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	68.4|68.4	68.4|68.4	68.4|68.4	68.4|68.4	68.4|68.4
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Промытую крупу всыпают в кипящую воду и варят до полуготовности 10 мин, затем добавляют соль, сахар,горячее кипяченое молоко,варят, преиодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,29	3,17	11,10	89,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/4/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша кукурузная молочная с маслом сливочным 100г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Кукурузная крупа	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	57|57	57|57	57|57	57|57	57|57
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Промытую крупу всыпают в кипящую воду и варят до полуготовности 10 мин, затем добавляют соль, сахар,горячее кипяченое молоко,варят, преиодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный кукурузной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,29	3,17	11,10	89,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг манный с яблоками 250 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**
Манка	31.3|31.3	31.3|31.3	31.3|31.3	31.3|31.3
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	125|125	125|125	125|125	125|125
Сахар	31|31	31|31	31|31	31|31
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1
Яблоки	95.5|84.04	95.5|84.04	95.5|84.04	95.5|84.04
Яйцо	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожицы,удаляют семенное гнездо и нарезают мелким кубиком(0,5*0,5). В кипящее молоко кладут соль,сахар,масло сливочное,нарезанные ябллоки,всыпают манную крупу и непрерывно помешивая,варят кашу до загустения.В охлажденную до 50-60 С кашу добавляют взбитые яйца и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают в емкость смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 15-20 мин. или варят на пару 20-30 мин. или варят на пару.Готовый пудинг через 5-10 мин.порционируют при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным Цвет-корочки-золотистый или серовато-белый,на разрезе-светло кремовый с вкраплениями светло-салатных кубиков яблок. Консистенция-мягкая,однородная,пышная.Запах-свойственный манной каше с яблоками и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный манной каше с яблоками и маслом сливочным,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,58	5,12	25,48	176,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг манный с яблоками 150**

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**
Манка	18.8|18.8	18.8|18.8	18.8|18.8	18.8|18.8
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	75|75	75|75	75|75	75|75
Сахар	18.6|18.6	18.6|18.6	18.6|18.6	18.6|18.6
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Яблоки	50.4|44.35	50.4|44.35	50.4|44.35	50.4|44.35
Яйцо	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожицы,удаляют семенное гнездо и нарезают мелким кубиком(0,5*0,5). В кипящее молоко кладут соль,сахар,масло сливочное,нарезанные ябллоки,всыпают манную крупу и непрерывно помешивая,варят кашу до загустения.В охлажденную до 50-60 С кашу добавляют взбитые яйца и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают в емкость смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 15-20 мин. или варят на пару 20-30 мин. или варят на пару.Готовый пудинг через 5-10 мин.порционируют при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным Цвет-корочки-золотистый или серовато-белый,на разрезе-светло кремовый с вкраплениями светло-салатных кубиков яблок. Консистенция-мягкая,однородная,пышная.Запах-свойственный манной каше с яблоками и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный манной каше с яблоками и маслом сливочным,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,25	4,84	25,04	170,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг манный с яблоками 120 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**
Манка	15.02|15.02	15.02|15.02	15.02|15.02	15.02|15.02
Масло растительное	0.96|0.96	0.96|0.96	0.96|0.96	0.96|0.96
Масло сливочное	1.92|1.92	1.92|1.92	1.92|1.92	1.92|1.92
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60
Сахар	14.88|14.88	14.88|14.88	14.88|14.88	14.88|14.88
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48
Яблоки	45.84|40.34	45.84|40.34	45.84|40.34	45.84|40.34
Яйцо	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожицы,удаляют семенное гнездо и нарезают мелким кубиком(0,5*0,5). В кипящее молоко кладут соль,сахар,масло сливочное,нарезанные ябллоки,всыпают манную крупу и непрерывно помешивая,варят кашу до загустения.В охлажденную до 50-60 С кашу добавляют взбитые яйца и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают в емкость смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 15-20 мин. или варят на пару 20-30 мин. или варят на пару.Готовый пудинг через 5-10 мин.порционируют при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным Цвет-корочки-золотистый или серовато-белый,на разрезе-светло кремовый с вкраплениями светло-салатных кубиков яблок. Консистенция-мягкая,однородная,пышная.Запах-свойственный манной каше с яблоками и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный манной каше с яблоками и маслом сливочным,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,58	5,11	25,48	176,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/5/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг манный с яблоками 200**

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**
Манка	25.07|25.07	25.07|25.07	25.07|25.07	25.07|25.07
Масло растительное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2
Молоко	100|100	100|100	100|100	100|100
Сахар	24.8|24.8	24.8|24.8	24.8|24.8	24.8|24.8
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Яблоки	67.2|59.14	67.2|59.14	67.2|59.14	67.2|59.14
Яйцо	0.66667|0.66667	0.66667|0.66667	0.66667|0.66667	0.66667|0.66667

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожицы,удаляют семенное гнездо и нарезают мелким кубиком(0,5*0,5). В кипящее молоко кладут соль,сахар,масло сливочное,нарезанные ябллоки,всыпают манную крупу и непрерывно помешивая,варят кашу до загустения.В охлажденную до 50-60 С кашу добавляют взбитые яйца и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают в емкость смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 15-20 мин. или варят на пару 20-30 мин. или варят на пару.Готовый пудинг через 5-10 мин.порционируют при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным Цвет-корочки-золотистый или серовато-белый,на разрезе-светло кремовый с вкраплениями светло-салатных кубиков яблок. Консистенция-мягкая,однородная,пышная.Запах-свойственный манной каше с яблоками и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный манной каше с яблоками и маслом сливочным,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,25	4,84	25,04	170,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/5/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг манный с яблоками 180**

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**
Манка	22.56|22.56	22.56|22.56	22.56|22.56	22.56|22.56
Масло растительное	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44
Масло сливочное	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88
Молоко	90|90	90|90	90|90	90|90
Сахар	22.32|22.32	22.32|22.32	22.32|22.32	22.32|22.32
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72
Яблоки	60.48|53.22	60.48|53.22	60.48|53.22	60.48|53.22
Яйцо	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Яблоки очищают от кожицы,удаляют семенное гнездо и нарезают мелким кубиком(0,5*0,5). В кипящее молоко кладут соль,сахар,масло сливочное,нарезанные ябллоки,всыпают манную крупу и непрерывно помешивая,варят кашу до загустения.В охлажденную до 50-60 С кашу добавляют взбитые яйца и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают в емкость смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 15-20 мин. или варят на пару 20-30 мин. или варят на пару.Готовый пудинг через 5-10 мин.порционируют при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность ровная без трещин,полита сливочным Цвет-корочки-золотистый или серовато-белый,на разрезе-светло кремовый с вкраплениями светло-салатных кубиков яблок. Консистенция-мягкая,однородная,пышная.Запах-свойственный манной каше с яблоками и маслом сливочным,без постороннего.Вкус-характерный манной каше с яблоками и маслом сливочным,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,24	4,84	25,03	170,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с картофелем (запеченный) - 80 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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	63.38| 41.2	63.38| 41.2	63.38| 41.2	63.38| 41.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	68.67| 41.2	68.67| 41.2	68.67| 41.2	68.67| 41.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	54.93| 41.2	54.93| 41.2	54.93| 41.2	54.93| 41.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58.86| 41.2	58.86| 41.2	58.86| 41.2	58.86| 41.2
Масло растительное	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Молоко	20|20	20|20	20|20	20|20
Соль	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Яйцо	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель нарезают ломтиками или кубиком(0.5х0,5см).Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают нарезанный отварной картофель, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплением отварного картофеля. Консистенция *- нежная, пористая, упругая. Запах -свойственный смеси яйца, молока и отварного картофеля, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и отварного картофеля, нежный, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,41	5,81	9,84	127,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/6/1.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с картофелем (запеченный) -70 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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	55.46|36.05	55.46|36.05	55.46|36.05
Картофель(с 01.03 по 31.08)	60.08|36.05	60.08|36.05	60.08|36.05
Картофель(с 01.09 по 31.10)	48.07|36.05	48.07|36.05	48.07|36.05
Картофель(с 01.11 по 31.12)	51.5|36.05	51.5|36.05	51.5|36.05
Масло растительное	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Молоко	17.5|17.5	17.5|17.5	17.5|17.5
Соль	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09
Яйцо	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель нарезают ломтиками или кубиком(0.5х0,5см).Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают нарезанный отварной картофель, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплением отварного картофеля. Консистенция *- нежная, пористая, упругая. Запах -свойственный смеси яйца, молока и отварного картофеля, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и отварного картофеля, нежный, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,41	5,83	9,83	127,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/6/2.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с картофелем (запеченный) -60 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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	47.54| 30.9	47.54| 30.9	47.54| 30.9
Картофель(с 01.03 по 31.08)	51.5|30.9	51.5|30.9	51.5|30.9
Картофель(с 01.09 по 31.10)	41.2|30.9	41.2|30.9	41.2|30.9
Картофель(с 01.11 по 31.12)	44.14| 30.9	44.14| 30.9	44.14| 30.9
Масло растительное	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Молоко	15|15	15|15	15|15
Соль	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08
Яйцо	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель нарезают ломтиками или кубиком(0.5х0,5см).Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают нарезанный отварной картофель, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплением отварного картофеля. Консистенция *- нежная, пористая, упругая. Запах -свойственный смеси яйца, молока и отварного картофеля, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и отварного картофеля, нежный, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,40	5,82	9,82	127,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/6/3.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с картофелем (запеченный) - 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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	79.23| 51.5	79.23| 51.5	79.23| 51.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	85.83| 51.5	85.83| 51.5	85.83| 51.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	68.67| 51.5	68.67| 51.5	68.67| 51.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	73.57| 51.5	73.57| 51.5	73.57| 51.5
Масло растительное	1|1	1|1	1|1
Молоко	25|25	25|25	25|25
Соль	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13
Яйцо	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель нарезают ломтиками или кубиком(0.5х0,5см).Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают нарезанный отварной картофель, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплением отварного картофеля. Консистенция *- нежная, пористая, упругая. Запах -свойственный смеси яйца, молока и отварного картофеля, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и отварного картофеля, нежный, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,42	5,81	9,82	127,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/6/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с картофелем (запеченный) - 150 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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	118.85| 77.25	118.85| 77.25	118.85| 77.25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	128.75| 77.25	128.75| 77.25	128.75| 77.25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	103 |77.25	103 |77.25	103 |77.25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	110.36| 77.25	110.36| 77.25	110.36| 77.25
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Молоко	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Соль	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2
Яйцо	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель нарезают ломтиками или кубиком(0.5х0,5см).Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают нарезанный отварной картофель, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплением отварного картофеля. Консистенция *- нежная, пористая, упругая. Запах -свойственный смеси яйца, молока и отварного картофеля, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и отварного картофеля, нежный, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,42	5,82	9,82	127,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/6/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с картофелем (запеченный) - 180 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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	142.62| 92.7	142.62| 92.7	142.62| 92.7
Картофель(с 01.03 по 31.08)	154.5| 92.7	154.5| 92.7	154.5| 92.7
Картофель(с 01.09 по 31.10)	123.6| 92.7	123.6| 92.7	123.6| 92.7
Картофель(с 01.11 по 31.12)	132.43| 92.7	132.43| 92.7	132.43| 92.7
Масло растительное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Молоко	45|45	45|45	45|45
Соль	0.24|0.24	0.24|0.24	0.24|0.24
Яйцо	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель нарезают ломтиками или кубиком(0.5х0,5см).Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают нарезанный отварной картофель, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплением отварного картофеля. Консистенция *- нежная, пористая, упругая. Запах -свойственный смеси яйца, молока и отварного картофеля, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и отварного картофеля, нежный, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,41	5,82	9,82	127,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/6/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет с картофелем (запеченный) - 130 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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	103 |66.95	103 |66.95	103 |66.95
Картофель(с 01.03 по 31.08)	111.58| 66.95	111.58| 66.95	111.58| 66.95
Картофель(с 01.09 по 31.10)	89.27|66.95	89.27|66.95	89.27|66.95
Картофель(с 01.11 по 31.12)	95.64|66.95	95.64|66.95	95.64|66.95
Масло растительное	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3
Молоко	32.5|32.5	32.5|32.5	32.5|32.5
Соль	0.17|0.17	0.17|0.17	0.17|0.17
Яйцо	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель нарезают ломтиками или кубиком(0.5х0,5см).Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают нарезанный отварной картофель, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплением отварного картофеля. Консистенция *- нежная, пористая, упругая. Запах -свойственный смеси яйца, молока и отварного картофеля, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и отварного картофеля, нежный, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,42	5,82	9,82	127,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, тушеная с овощами 120 гр.**

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**
Вода	22|22	22|22	22|22	22|22	22|22
Лук	21.43| 18	21.43| 18	21.43| 18	21.43| 18	21.43| 18
Масло растительное	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4
Минтай	137.04| 74	137.04| 74	137.04| 74	137.04| 74	137.04| 74
Морковь(с 01.01 по 31.07)	36|27	36|27	36|27	36|27	36|27
Морковь(с 01.08 по 31.12)	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость, смазанную маслом растительным в один ряд. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, укладывают на рыбу, заливают горяс\чей кипяченой водой, доводят до кипения, добавляют сахар,соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 35-40 мин. При отпуске можно добавлять мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рыба сохранила форму, сверху овощи. Цвет- рыбы-серый, овощей-светло-оранжевый. Консистенция-рыбы и овощей -мягкая, сочная. Запах-свойственный рыбе и овощам, без постороннего. Вкус-характерный тушеной рыбе и овощам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,69	5,20	4,84	132,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из мяса говядины 250 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	125|125	125|125	125|125	125|125	125|125
Лук	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15
Масло растительное	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Морковь(с 01.01 по 31.07)	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30
Морковь(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Мясо	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80
Рис	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезают кусочками (массой по 20-30 г). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного. Нарезанное мясо обжаривают, добавляют припущенные овощи, заливают водой, равной объему необходимой для рассыпчатой каши (1:2,1), тушат 10-15 мин., добавляют соль, затем всыпают промытый рис, перемешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса), в конце-перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре.Цвет-мяса светло-коричневый, риса-серовато-белый, моркови и лука-светло-желтый. Консистенция-мяса и риса-мягкая, плова-рассыпчатая, сочная. Запах-свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего. Вкус-характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,52	8,58	15,36	180,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из мяса говядины 200 гр.**

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	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Лук	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12
Масло растительное	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	32|24	32|24	32|24	32|24	32|24	32|24
Морковь(с 01.08 по 31.12)	30|24	30|24	30|24	30|24	30|24	30|24
Мясо	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64
Рис	48|48	48|48	48|48	48|48	48|48	48|48
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезают кусочками (массой по 20-30 г). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного. Нарезанное мясо обжаривают, добавляют припущенные овощи, заливают водой, равной объему необходимой для рассыпчатой каши (1:2,1), тушат 10-15 мин., добавляют соль, затем всыпают промытый рис, перемешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса), в конце-перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре.Цвет-мяса светло-коричневый, риса-серовато-белый, моркови и лука-светло-желтый. Консистенция-мяса и риса-мягкая, плова-рассыпчатая, сочная. Запах-свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего. Вкус-характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,51	8,58	15,37	180,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из мяса говядины 180 гр.**

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	90|90	90|90	90|90	90|90	90|90	90|90
Лук	12.86| 10.8	12.86| 10.8	12.86| 10.8	12.86| 10.8	12.86| 10.8	12.86| 10.8
Масло растительное	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6
Мясо	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6
Рис	43.2|43.2	43.2|43.2	43.2|43.2	43.2|43.2	43.2|43.2	43.2|43.2
Соль	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезают кусочками (массой по 20-30 г). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного. Нарезанное мясо обжаривают, добавляют припущенные овощи, заливают водой, равной объему необходимой для рассыпчатой каши (1:2,1), тушат 10-15 мин., добавляют соль, затем всыпают промытый рис, перемешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса), в конце-перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре.Цвет-мяса светло-коричневый, риса-серовато-белый, моркови и лука-светло-желтый. Консистенция-мяса и риса-мягкая, плова-рассыпчатая, сочная. Запах-свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего. Вкус-характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,51	8,58	15,37	180,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из мяса говядины 100 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12
Мясо	33.33| 32	33.33| 32	33.33| 32	33.33| 32	33.33| 32
Рис	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Мясо говядины нарезают кусочками (массой по 20-30 г). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного. Нарезанное мясо обжаривают, добавляют припущенные овощи, заливают водой, равной объему необходимой для рассыпчатой каши (1:2,1), тушат 10-15 мин., добавляют соль, затем всыпают промытый рис, перемешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса), в конце-перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре.Цвет-мяса светло-коричневый, риса-серовато-белый, моркови и лука-светло-желтый. Консистенция-мяса и риса-мягкая, плова-рассыпчатая, сочная. Запах-свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего. Вкус-характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,51	8,59	15,37	180,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из мяса кур 250 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**
Вода	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120
Кура	191.67| 115	191.67| 115	191.67| 115	191.67| 115	191.67| 115	191.67| 115
Лук	20.24| 17	20.24| 17	20.24| 17	20.24| 17	20.24| 17	20.24| 17
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	22.67| 17	22.67| 17	22.67| 17	22.67| 17	22.67| 17	22.67| 17
Морковь(с 01.08 по 31.12)	21.25| 17	21.25| 17	21.25| 17	21.25| 17	21.25| 17	21.25| 17
Рис	58|58	58|58	58|58	58|58	58|58	58|58
Соль	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг), доводят до кипения ,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на куски массой 20 г,отделяют мякоть от кости .Очищенные морковь и репчатый лук нарезают соломкой,нарезанные овощи припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного.Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и заливают горячей кипяченной водой,равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (1:2,1),добавляют соль и доводят до кипения.Рис промывают несколько раз в холодной воде,добавляют к мясу.вымешивают и варят прои слабом кипении до готовности (до полного поглощенияводы и размяченного риса),в конце варки - перемешивают.При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рис хорошо набухший,рассыпчатый,соотношение продуктов соответствует рецептуре.Цвет-мяса-светло-коричневый,риса - серовато-белый овощей -светло-желтый. Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный тушеному мясу кур с овощами и с рисом ,без постороннего.Вкус-характерный тушенному мясу,овощей и риса,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,68	9,04	14,83	192,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/9/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из мяса кур 200 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	96|96	96|96	96|96	96|96	96|96	96|96
Кура	153.33| 92	153.33| 92	153.33| 92	153.33| 92	153.33| 92	153.33| 92
Лук	16.19| 13.6	16.19| 13.6	16.19| 13.6	16.19| 13.6	16.19| 13.6	16.19| 13.6
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	18.13| 13.6	18.13| 13.6	18.13| 13.6	18.13| 13.6	18.13| 13.6	18.13| 13.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	17 |13.6	17 |13.6	17 |13.6	17 |13.6	17 |13.6	17 |13.6
Рис	46.4|46.4	46.4|46.4	46.4|46.4	46.4|46.4	46.4|46.4	46.4|46.4
Соль	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг), доводят до кипения ,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на куски массой 20 г,отделяют мякоть от кости .Очищенные морковь и репчатый лук нарезают соломкой,нарезанные овощи припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного.Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и заливают горячей кипяченной водой,равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (1:2,1),добавляют соль и доводят до кипения.Рис промывают несколько раз в холодной воде,добавляют к мясу.вымешивают и варят прои слабом кипении до готовности (до полного поглощенияводы и размяченного риса),в конце варки - перемешивают.При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рис хорошо набухший,рассыпчатый,соотношение продуктов соответствует рецептуре.Цвет-мяса-светло-коричневый,риса - серовато-белый овощей -светло-желтый. Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный тушеному мясу кур с овощами и с рисом ,без постороннего.Вкус-характерный тушенному мясу,овощей и риса,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,68	9,04	14,84	192,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/9/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из мяса кур 180 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	86.4|86.4	86.4|86.4	86.4|86.4	86.4|86.4	86.4|86.4	86.4|86.4
Кура	138|82.8	138|82.8	138|82.8	138|82.8	138|82.8	138|82.8
Лук	14.57|12.24	14.57|12.24	14.57|12.24	14.57|12.24	14.57|12.24	14.57|12.24
Масло растительное	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16.32|12.24	16.32|12.24	16.32|12.24	16.32|12.24	16.32|12.24	16.32|12.24
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15.3|12.24	15.3|12.24	15.3|12.24	15.3|12.24	15.3|12.24	15.3|12.24
Рис	41.76|41.76	41.76|41.76	41.76|41.76	41.76|41.76	41.76|41.76	41.76|41.76
Соль	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88	2.88|2.88

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг), доводят до кипения ,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на куски массой 20 г,отделяют мякоть от кости .Очищенные морковь и репчатый лук нарезают соломкой,нарезанные овощи припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного.Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и заливают горячей кипяченной водой,равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (1:2,1),добавляют соль и доводят до кипения.Рис промывают несколько раз в холодной воде,добавляют к мясу.вымешивают и варят прои слабом кипении до готовности (до полного поглощенияводы и размяченного риса),в конце варки - перемешивают.При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рис хорошо набухший,рассыпчатый,соотношение продуктов соответствует рецептуре.Цвет-мяса-светло-коричневый,риса - серовато-белый овощей -светло-желтый. Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный тушеному мясу кур с овощами и с рисом ,без постороннего.Вкус-характерный тушенному мясу,овощей и риса,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,68	9,04	14,84	192,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/9/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из мяса кур 100 гр**

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	48|48	48|48	48|48	48|48	48|48
Кура	76.67| 46	76.67| 46	76.67| 46	76.67| 46	76.67| 46
Лук	8.1|6.8	8.1|6.8	8.1|6.8	8.1|6.8	8.1|6.8
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.07| 6.8	9.07| 6.8	9.07| 6.8	9.07| 6.8	9.07| 6.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.5|6.8	8.5|6.8	8.5|6.8	8.5|6.8	8.5|6.8
Рис	23.2|23.2	23.2|23.2	23.2|23.2	23.2|23.2	23.2|23.2
Соль	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг), доводят до кипения ,варят до готовности при слабом кипении,периодически удаляя пену.Отварные тушки кур охлаждают,нарубают на куски массой 20 г,отделяют мякоть от кости .Очищенные морковь и репчатый лук нарезают соломкой,нарезанные овощи припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла растительного.Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и заливают горячей кипяченной водой,равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши (1:2,1),добавляют соль и доводят до кипения.Рис промывают несколько раз в холодной воде,добавляют к мясу.вымешивают и варят прои слабом кипении до готовности (до полного поглощенияводы и размяченного риса),в конце варки - перемешивают.При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень(1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рис хорошо набухший,рассыпчатый,соотношение продуктов соответствует рецептуре.Цвет-мяса-светло-коричневый,риса - серовато-белый овощей -светло-желтый. Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный тушеному мясу кур с овощами и с рисом ,без постороннего.Вкус-характерный тушенному мясу,овощей и риса,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,68	9,04	14,83	192,40

Утверждаю

Технологическая карта № 7.40/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сосиски отварные 60 гр**

Состав	Ясли	Дети	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**
Сосиски	60 | 60	60 | 60	60 | 60	60 | 60

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Сосиски промышленного производства по соответствующим техническим документам (ГОСТ,СТО,ТУ),в оболочке,без просроченного срока хранения,освобождают от оболочки,закладывают в кипящую воду и варят 7-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - сосиски сохранили форму,поверхность без разрывов.Цвет - светло-коричневый.Косистенция - однородная,мягкая.Запах- свойственный,без постороннего.Вкус- характерный для данного вида.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,33	21,03	1,45	266,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.40/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сосиски отварные 70 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Сосиски	70 | 70	70 | 70	70 | 70	70 | 70	70 | 70	70 | 70
Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Сосиски промышленного производства по соответствующим техническим документам (ГОСТ,СТО,ТУ),в оболочке,без просроченного срока хранения,освобождают от оболочки,закладывают в кипящую воду и варят 7-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - сосиски сохранили форму,поверхность без разрывов.Цвет - светло-коричневый.Косистенция - однородная,мягкая.Запах- свойственный,без постороннего.Вкус- характерный для данного вида.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,34	21,03	1,46	266,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.40/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сосиски отварные 50 гр**

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**
Сосиски	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50	50 | 50

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Сосиски промышленного производства по соответствующим техническим документам (ГОСТ,СТО,ТУ),в оболочке,без просроченного срока хранения,освобождают от оболочки,закладывают в кипящую воду и варят 3-5 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - сосиски сохранили форму,поверхность без разрывов.Цвет - светло-коричневый.Косистенция - однородная,мягкая.Запах- свойственный,без постороннего.Вкус- характерный для данного вида.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,34	21,04	1,46	266,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.40/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сосиски отварные 100 гр**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 2 блю
	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**
Сосиски	100|100	100|100	100|100	100|100

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Сосиски промышленного производства по соответствующим техническим документам (ГОСТ,СТО,ТУ),в оболочке,без просроченного срока хранения,освобождают от оболочки,закладывают в кипящую воду и варят 3-5 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - сосиски сохранили форму,поверхность без разрывов.Цвет - светло-коричневый.Косистенция - однородная,мягкая.Запах- свойственный,без постороннего.Вкус- характерный для данного вида.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,34	21,03	1,46	266,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.400

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Продукты по внебюджету**

Состав	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю
	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
Геркулес	100|100	100|100	100|100
Зеленый горошек	100|100	100|100	100|100
Изюм	100|100	100|100	100|100
Капуста	100|100	100|100	100|100
Картофель(с 01.01 по 28.02)	107.69| 70	107.69| 70	107.69| 70
Картофель(с 01.03 по 31.08)	116.67| 70	116.67| 70	116.67| 70
Картофель(с 01.09 по 31.10)	93.33| 70	93.33| 70	93.33| 70
Картофель(с 01.11 по 31.12)	100| 70	100| 70	100| 70
Кукуруза консервиров	100|100	100|100	100|100
Курага	100|100	100|100	100|100
Лавровый лист	100|100	100|100	100|100
Лапша	100|100	100|100	100|100
Лук	100|100	100|100	100|100
Лук зеленый	100|100	100|100	100|100
Манка	100|100	100|100	100|100
Масло растительное	100|100	100|100	100|100
Минтай	100|100	100|100	100|100
Молоко	100|100	100|100	100|100
Морковь(с 01.01 по 31.07)	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80
Морковь(с 01.08 по 31.12)	100| 80	100| 80	100| 80
Мука	100|100	100|100	100|100
Мясо	100|100	100|100	100|100
Огурцы конс	100|100	100|100	100|100
Перловка	100|100	100|100	100|100
Петрушка зелень	100|100	100|100	100|100
Печень	100|100	100|100	100|100
Пшеничная крупа	100|100	100|100	100|100
Рис	100|100	100|100	100|100
Рыбные консервы	100|100	100|100	100|100
Сахар	100|100	100|100	100|100
Свекла(с 01.01 по 31.07)	106.67| 80	106.67| 80	106.67| 80
Свекла(с 01.08 по 31.12)	100| 80	100| 80	100| 80

	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю
	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**
Сметана	100|100	100|100	100|100
Соль	100|100	100|100	100|100
Томатная паста	100|100	100|100	100|100
Тушенка	100|100	100|100	100|100
Укроп зелень	100|100	100|100	100|100
Филе птицы	100|100	100|100	100|100
Хлеб пшеничный	100|100	100|100	100|100
Хлеб ржаной	100|100	100|100	100|100
Чай	100|100	100|100	100|100
Чернослив	100|100	100|100	100|100
Чеснок	100|100	100|100	100|100
Шиповник	100|100	100|100	100|100
Яблоки	100|100	100|100	100|100
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
124,18	95,45	544,59	3 345,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.401

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Продукты для сотрудников ,**

Состав	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю
	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
Геркулес	100|100	100|100	100|100
Горбуша	100|100	100|100	100|100
Горох	100|100	100|100	100|100
Греча	100|100	100|100	100|100
Заморз "фасоль стр	100|100	100|100	100|100
Заморз "цветн капу	100|100	100|100	100|100
Зеленый горошек	100|100	100|100	100|100
Изюм	100|100	100|100	100|100
Икра кабачковая	100|100	100|100	100|100
Картофель(с 01.01 по 28.02)	107.69| 70	107.69| 70	107.69| 70
Картофель(с 01.03 по 31.08)	116.67| 70	116.67| 70	116.67| 70
Картофель(с 01.09 по 31.10)	93.33| 70	93.33| 70	93.33| 70
Картофель(с 01.11 по 31.12)	100| 70	100| 70	100| 70
Лук	100|100	100|100	100|100
Масло растительное	100|100	100|100	100|100
Масло сливочное	100|100	100|100	100|100
Молоко	100|100	100|100	100|100
Овощная смесь	100|100	100|100	100|100
Петрушка зелень	100|100	100|100	100|100
Сахар	100|100	100|100	100|100
Сметана	100|100	100|100	100|100
Соль	100|100	100|100	100|100
Томатная паста	100|100	100|100	100|100
Фасоль	100|100	100|100	100|100
Хлеб пшеничный	100|100	100|100	100|100
Хлеб ржаной	100|100	100|100	100|100
Чеснок	100|100	100|100	100|100

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
56,60	118,24	273,34	2 262,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.402

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Томатная паста**

Состав	**Ясли**	**Дети**	**Сотрудники**	**Сотрудники 1 блю**	**Сотрудники 2 блю**
	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**
Томатная паста	1 | 1	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2

Выход блюда:	**1**	**2**	**2**	**2**	**2**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,00	0,00	18,00	99,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.403

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифидок 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бифидок	104 |99.84	104 |99.84	104 |99.84	104 |99.84

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,19	4,09	55,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.403/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифидок 135 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бифидок	140.4|134.78	140.4|134.78	140.4|134.78	140.4|134.78

Выход блюда:	**135**	**135**	**135**	**135**

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	4,10	55,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.403/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биокефир 180 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Биокефир	187.51|180.01	187.5| 180	187.51|180.01	187.5| 180

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,00	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.403/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биокефир 190 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Биокефир	197.93|190.01	197.92| 190	197.93|190.01	197.92| 190

Выход блюда:	**190**	**190**	**190**	**190**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,00	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.403/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биокефир 200 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Биокефир	208.35|200.02	208.33| 200	208.35|200.02	208.33| 200

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,00	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.403/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биокефир 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Биокефир	104 |99.84	104 |99.84	104 |99.84	104 |99.84

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,19	3,99	55,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.403/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биокефир 110 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Биокефир	115 |110.4	115 |110.4	115 |110.4	115 |110.4

Выход блюда:	**110**	**110**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,81	3,21	4,02	56,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.403/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биокефир 120 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Биокефир	125|120	125|120	125|120	125|120

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,00	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.403/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биокефир 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Биокефир	135.42| 130	135.42| 130	135.42| 130	135.42| 130

Выход блюда:	**130**	**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
2,80	3,20	4,00	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.403/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биокефир 140 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Биокефир	145.83| 140	145.83| 140	145.83| 140	145.83| 140

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,00	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.403/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биокефир 150 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Биокефир	156.25| 150	156.25| 150	156.25| 150	156.25| 150

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,00	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.403/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биокефир 160 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Биокефир	166.67| 160	166.67| 160	166.67| 160	166.67| 160

Выход блюда:	**160**	**160**	**160**	**160**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,00	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.403/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биокефир 170 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Биокефир	177.09|170.01	177.08| 170	177.09|170.01	177.08| 170

Выход блюда:	**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
2,80	3,20	4,00	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.404

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифидок 110 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бифидок	115 |110.4	115 |110.4	115 |110.4	115 |110.4

Выход блюда:	**110**	**110**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,81	3,21	4,12	56,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.405

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифидок 120 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бифидок	125|120	125|120	125|120	125|120

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,10	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.406

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифидок 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бифидок	135.42| 130	135.42| 130	135.42| 130	135.42| 130

Выход блюда:	**130**	**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
2,80	3,20	4,10	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.407

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифидок 140 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бифидок	145.83| 140	145.83| 140	145.83| 140	145.83| 140

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,10	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.408

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифидок 150 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бифидок	156.25| 150	156.25| 150	156.25| 150	156.25| 150

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,10	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.409

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифидок 160 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бифидок	166.67| 160	166.67| 160	166.67| 160	166.67| 160

Выход блюда:	**160**	**160**	**160**	**160**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,10	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.410

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифидок 170 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бифидок	177.09|170.01	177.08| 170	177.09|170.01	177.08| 170

Выход блюда:	**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
2,80	3,20	4,10	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.410/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифидок 75 г**

Состав	**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**
Бифидок	78 |74.88	78 |74.88

Выход блюда:	**75**	**75**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,09	55,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.411

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифидок 180 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бифидок	187.51|180.01	187.5| 180	187.51|180.01	187.5| 180

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,10	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.412

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифидок 190 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бифидок	197.93|190.01	197.92| 190	197.93|190.01	197.92| 190

Выход блюда:	**190**	**190**	**190**	**190**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,10	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.413

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бифидок 200 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бифидок	208.35|200.02	208.33| 200	208.35|200.02	208.33| 200

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,10	56,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.415

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морской капусты с растит.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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста морская	31.25|31.25	50|50	40|40
Масло растительное	2.1|2.1	3.5|3.5	3.5|3.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	5.12|3.84	8.53| 6.4	8.53| 6.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	4.8|3.84	8 |6.4	8 |6.4
Сахар	1.05|1.05	1.75|1.75	1.75|1.75

Выход блюда:	**30**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Готовую отварную морскую капусту промышленного производства выкладывают в емкость.Морковь промывают,очищают,натирают на терке.Подготовленную продукцию смешивают,посыпают сахаром и заправляют растительным маслом. (Допускается использование морской капусты маринованной (без уксуса и острых приправ)

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,96	15,02	10,30	178,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.416

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морской капусты с растит.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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста морская	41.67|41.67	60|60	48|48
Масло растительное	2.8|2.8	4.2|4.2	4.2|4.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.83|5.12	10.24| 7.68	10.24| 7.68
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.4|5.12	9.6|7.68	9.6|7.68
Сахар	1.4|1.4	2.1|2.1	2.1|2.1

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Готовую отварную морскую капусту промышленного производства выкладывают в емкость.Морковь промывают,очищают,натирают на терке.Подготовленную продукцию смешивают,посыпают сахаром и заправляют растительным маслом. (Допускается использование морской капусты маринованной (без уксуса и острых приправ)

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,97	15,02	10,28	178,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.417

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морской капусты со сладким перцем и огурцом с растит.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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста морская	13.33|13.33	22.22|22.22	22.22|22.22
Масло растительное	2.31|2.31	3.85|3.85	3.85|3.85
Огурцы свежие	10.59| 9	17.65| 15	17.65| 15
Перец свеж	8.16|6.12	13.6|10.2	13.6|10.2

Выход блюда:	**30**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Готовую отварную морскую капусту промышленного производства выкладывают в емкость.Свежие огурцы промыть,нарезать дольками.Перец сладкий очистить от плодоножки и семян,промыть и нарезать соломкой.Готовые овощи перемешать с капустой и заправить растительным маслом. (Допускается использование морской капусты маринованной (без уксуса и острых приправ)

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,94	12,18	5,72	132,94

Утверждаю

Технологическая карта № 7.418

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из морской капусты со сладким перцем и огурцом с растит.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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста морская	17.77|17.77	26.66|26.66	26.66|26.66
Масло растительное	3.08|3.08	4.62|4.62	4.62|4.62
Огурцы свежие	14.12| 12	21.18| 18	21.18| 18
Перец свеж	10.88| 8.16	16.32|12.24	16.32|12.24

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Готовую отварную морскую капусту промышленного производства выкладывают в емкость.Свежие огурцы промыть,нарезать дольками.Перец сладкий очистить от плодоножки и семян,промыть и нарезать соломкой.Готовые овощи перемешать с капустой и заправить растительным маслом. (Допускается использование морской капусты маринованной (без уксуса и острых приправ)

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,98	12,18	5,73	132,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.420

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом с сыром 50/6/11,5**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Батон	50|50	50|50	50|50
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6
Сыр	11.5|10.58	11.5|10.58	11.5|10.58
Выход блюда:	**66**	**66**	**66**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
10,05	14,08	40,45	302,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.421

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом с сыром 50/5/9**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Батон	50|50	50|50	50|50
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5
Сыр	9 |8.28	9 |8.28	9 |8.28
Выход блюда:	**63**	**63**	**63**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
9,57	12,46	42,37	292,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.422

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соль.**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Соль	4 | 4	6 | 6	6 | 6	6 | 6	6 | 6	6 | 6
Выход блюда:	**4**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.423

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп рыбный с крупой.**

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	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.15| 56	114.88| 74.67	114.88| 74.67	114.88| 74.67	114.88| 74.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33| 56	124.45| 74.67	124.45| 74.67	124.45| 74.67	124.45| 74.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67| 56	99.56|74.67	99.56|74.67	99.56|74.67	99.56|74.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80|56	106.67| 74.67	106.67| 74.67	106.67| 74.67	106.67| 74.67
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Лук зеленый	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
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
Перловка	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Рыбные консервы	24|24	32|32	32|32	32|32	32|32
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящую воду вводят крупу и варят до полуготовности. Затем закладывают очищенный картофель, нарезанный кубиками, пасеерованные овощи и варят 10-15 мин, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет супа светло - оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбным консервам, консистенция картофеля мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,21	1,57	8,73	69,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.423/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп рыбный с крупой ..**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	140|140	175|175	175|175	175|175	175|175	175|175
Картофель(с 01.01 по 28.02)	114.88| 74.67	143.6|93.34	143.6|93.34	143.6|93.34	143.6|93.34	143.6|93.34
Картофель(с 01.03 по 31.08)	124.45| 74.67	155.57| 93.34	155.57| 93.34	155.57| 93.34	155.57| 93.34	155.57| 93.34
Картофель(с 01.09 по 31.10)	99.56|74.67	124.45| 93.34	124.45| 93.34	124.45| 93.34	124.45| 93.34	124.45| 93.34
Картофель(с 01.11 по 31.12)	106.67| 74.67	133.34| 93.34	133.34| 93.34	133.34| 93.34	133.34| 93.34	133.34| 93.34
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Лук зеленый	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло растительное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Перловка	5|5	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Рыбные консервы	32|32	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящую воду вводят крупу и варят до полуготовности. Затем закладывают очищенный картофель, нарезанный кубиками, пасеерованные овощи и варят 10-15 мин, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет супа светло - оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбным консервам, консистенция картофеля мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,20	1,33	8,66	66,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.423/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп рыбный с крупой 150 гр**

Состав	Ясли	Дети
	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	105|105	105|105
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.15| 56	86.15| 56
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33| 56	93.33| 56
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67| 56	74.67| 56
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80|56	80|56
Лук	7.5|6.3	7.5|6.3
Лук зеленый	0.75|0.75	0.75|0.75
Масло растительное	0.75|0.75	0.75|0.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6
Перловка	3.75|3.75	3.75|3.75
Петрушка зелень	0.75|0.75	0.75|0.75
Рыбные консервы	24|24	24|24
Укроп зелень	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**

Технология приготовления:

В кипящую воду вводят крупу и варят до полуготовности. Затем закладывают очищенный картофель, нарезанный кубиками, пасеерованные овощи и варят 10-15 мин, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет супа светло - оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбным консервам, консистенция картофеля мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,21	1,42	8,66	67,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.424

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из свежей рыбы с крупой**

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	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.15| 56	114.88| 74.67	114.88| 74.67	114.88| 74.67	114.88| 74.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33| 56	124.45| 74.67	124.45| 74.67	124.45| 74.67	124.45| 74.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67| 56	99.56|74.67	99.56|74.67	99.56|74.67	99.56|74.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80|56	106.67| 74.67	106.67| 74.67	106.67| 74.67	106.67| 74.67
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Лук зеленый	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Минтай	53 |29.68	70 |39.2	70 |39.2	70 |39.2	70 |39.2
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
Перловка	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящую воду вводят крупу и доводят до готовности. Затем закладывают очищенный картофель, нарезанный кубиками, пасеерованные овощи и варят 10-15 мин, затем добавляют филе свежей рыбы,которую нарезают на мелкие кусочки, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет супа светло - оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбе и картофелю, консистенция картофеля мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,03	1,21	8,73	71,29

Утверждаю

Технологическая карта № 7.424/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из свежей рыбы с крупой ..**

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	140|140	175|175	175|175	175|175	175|175
Картофель(с 01.01 по 28.02)	114.88| 74.67	143.6|93.34	143.6|93.34	143.6|93.34	143.6|93.34
Картофель(с 01.03 по 31.08)	124.45| 74.67	155.57| 93.34	155.57| 93.34	155.57| 93.34	155.57| 93.34
Картофель(с 01.09 по 31.10)	99.56|74.67	124.45| 93.34	124.45| 93.34	124.45| 93.34	124.45| 93.34
Картофель(с 01.11 по 31.12)	106.67| 74.67	133.34| 93.34	133.34| 93.34	133.34| 93.34	133.34| 93.34
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Лук зеленый	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло растительное	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Минтай	70 |39.2	87.5| 49	87.5| 49	87.5| 49	87.5| 49
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Перловка	5|5	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящую воду вводят крупу и доводят до готовности. Затем закладывают очищенный картофель, нарезанный кубиками, пасеерованные овощи и варят 10-15 мин, затем добавляют филе свежей рыбы,которую нарезают на мелкие кусочки, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет супа светло - оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбе и картофелю, консистенция картофеля мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,99	1,20	8,66	70,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.424/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из свежей рыбы с крупой 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	105|105
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.15| 56
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33| 56
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67| 56
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80|56
Лук	7.5|6.3
Лук зеленый	0.75|0.75
Масло растительное	1.5|1.5
Минтай	52.5|29.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Перловка	3.75|3.75
Петрушка зелень	0.75|0.75
Укроп зелень	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

В кипящую воду вводят крупу и доводят до готовности. Затем закладывают очищенный картофель, нарезанный кубиками, пасеерованные овощи и варят 10-15 мин, затем добавляют филе свежей рыбы,которую нарезают на мелкие кусочки, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет супа светло - оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбе и картофелю, консистенция картофеля мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,99	1,20	8,66	70,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.425

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокачанной капусты со сладкой консервированной кукурузой**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	24 |19.2	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8
Кукуруза консервиров	23.33|16.33	35 |24.5	35 |24.5	35 |24.5	35 |24.5	35 |24.5
Лук	3 |2.52	4 |3.36	4 |3.36	4 |3.36	4 |3.36	4 |3.36
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сахар	1|1	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту после удаления загрязненных и загнивших листьев моют,разрезают на части,вырезают кочерыжку,обрабатывают в солевом растворе.Затем капусту нарезают соломкой,перетирают с солью до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 минуты при помешивании.Репчатый лук очищают,шинкуют.Консервированную сладкую кукурузу кипятят.Подготовленные компоненты соединяют.Добавляют сахар, растительное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Цвет,вкус и запах соответствует набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,97	5,25	14,72	109,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.425/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из капусты со сладкой кукурузой**

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**
Капуста	32 |25.6	48 |38.4	48 |38.4	48 |38.4
Кукуруза консервиров	16.67|11.67	25 |17.5	25 |17.5	25 |17.5
Лук	3 |2.52	4 |3.36	4 |3.36	4 |3.36
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3
Сахар	1|1	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту после удаления загрязненных и загнивших листьев моют,разрезают на части,вырезают кочерыжку,обрабатывают в солевом растворе.Затем капусту нарезают соломкой,перетирают с солью до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 минуты при помешивании.Репчатый лук очищают,шинкуют.Консервированную сладкую кукурузу кипятят.Подготовленные компоненты соединяют.Добавляют сахар, растительное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Цвет,вкус и запах соответствует набору продуктов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,97	5,22	13,42	102,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.426

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кукуруза конс**

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**
Капуста	24 |19.2	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8	36 |28.8
Кукуруза консервиров	23.33|16.33	35 |24.5	35 |24.5	35 |24.5	35 |24.5	35 |24.5
Лук	3 |2.52	4 |3.36	4 |3.36	4 |3.36	4 |3.36	4 |3.36
Масло растительное	1|1	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Сахар	1|1	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,97	2,75	14,72	87,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.428

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет из дрожжевого теста с курагой 90 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**
Дрожжи	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Курага	25.71|25.71	25.71|25.71	25.71|25.71
Масло растительное	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Масло сливочное	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Молоко	10.29|10.29	10.29|10.29	10.29|10.29
Мука	38.58|38.58	38.58|38.58	38.58|38.58
Сахар	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5
Соль	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51
Яйцо	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286	0.19286|0.19286

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Тесто расскатывают,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом, равномерно на поверхности,предварительно смазанной растопленным маслом, разложить фарш из кураги.Рулет завернуть и дать расстояться.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша курагу перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде.Затем отвар сливают,курагу измельчают на мясорубке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме рулета,с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-оранжевый.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,66	4,06	51,10	281,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.428/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет из дрожжевого теста с курагой 60 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Дрожжи	0.86|0.86
Курага	17.14|17.14
Масло растительное	0.86|0.86
Масло сливочное	0.86|0.86
Молоко	6.86|6.86
Мука	25.72|25.72
Сахар	3|3
Соль	0.34|0.34
Яйцо	0.12857|0.12857

Выход блюда:	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Тесто расскатывают,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом, равномерно на поверхности,предварительно смазанной растопленным маслом, разложить фарш из кураги.Рулет завернуть и дать расстояться.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша курагу перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде.Затем отвар сливают,курагу измельчают на мясорубке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме рулета,с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-оранжевый.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,67	4,05	50,08	277,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.428/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет из дрожжевого теста с курагой**

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**
Дрожжи	0.86|0.86	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Курага	17.14|17.14	22.85|22.85	22.85|22.85	22.85|22.85
Масло растительное	0.86|0.86	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло сливочное	0.86|0.86	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Молоко	6.86|6.86	9.15|9.15	9.15|9.15	9.15|9.15
Мука	25.72|25.72	34.29|34.29	34.29|34.29	34.29|34.29
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Соль	0.34|0.34	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45
Яйцо	0.12857|0.12857	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143	0.17143|0.17143

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Тесто расскатывают,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом, равномерно на поверхности,предварительно смазанной растопленным маслом, разложить фарш из кураги.Рулет завернуть и дать расстояться.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша курагу перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде.Затем отвар сливают,курагу измельчают на мясорубке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме рулета,с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-оранжевый.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,68	4,05	50,09	277,32

Утверждаю

Технологическая карта № 7.428/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рулет из дрожжевого теста с курагой 70 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**
Дрожжи	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Курага	19.99|19.99	19.99|19.99	19.99|19.99	19.99|19.99
Масло растительное	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01
Масло сливочное	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01
Молоко	8.01|8.01	8.01|8.01	8.01|8.01	8.01|8.01
Мука	30|30	30|30	30|30	30|30
Сахар	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Соль	0.39|0.39	0.39|0.39	0.39|0.39	0.39|0.39
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль,дрожжи,1/3 муки и замешивают опару,оставляют для брожения на 1,5-2 ч,затем в опару добавляют сливочное масло,3/4 яйца,1/2 часть сахара,муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч,в процессе брожения теста делают обминку два раза. Тесто расскатывают,укладывают на кондитерские листы,смазанные растительным маслом, равномерно на поверхности,предварительно смазанной растопленным маслом, разложить фарш из кураги.Рулет завернуть и дать расстояться.Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин.Для фарша курагу перебирают,промывают,заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отвариют в этой же воде.Затем отвар сливают,курагу измельчают на мясорубке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме рулета,с равномерной корочкой.Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый,фарша-оранжевый.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,33	4,04	49,83	274,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.429

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный с маслом 40/5**

Состав	**Дети**	**Others**
	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	5 | 5	5 | 5
Хлеб пшеничный	40 | 40	40 | 40

Выход блюда:	**45**	**45**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками. Ломтики хлеба равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,82	9,98	44,62	288,44

Утверждаю

Технологическая карта № 7.429/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный с маслом 25/7**

Состав	**Дети**	**Others**
	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	7 | 7	7 | 7
Хлеб пшеничный	25 | 25	25 | 25

Выход блюда:	**45**	**45**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками. Ломтики хлеба равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,31	13,36	27,98	244,69

Утверждаю

Технологическая карта № 7.43-2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные с сыром 160 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**
Лапша	51|51	51|51	51|51	51|51
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1
Сыр	10.99| 10	10.99| 10	10.99| 10	10.99| 10
Выход блюда:	**160**	**160**	**160**	**160**

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(при соотношении 1:6) макароны 20-25мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное сливочное масло, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу. Внешний вид - макаронные изделия не разварены, форма сохранена. Цвет - светло - серый или светло - кремовый. Консистенция - мягкая. Запах- свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,66	4,05	21,75	152,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.43-2/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные с сыром 180 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**
Лапша	57.38|57.38	57.38|57.38	57.38|57.38	57.38|57.38
Масло сливочное	5.63|5.63	5.63|5.63	5.63|5.63	5.63|5.63
Соль	1.13|1.13	1.13|1.13	1.13|1.13	1.13|1.13
Сыр	12.36|11.25	12.36|11.25	12.36|11.25	12.36|11.25

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(при соотношении 1:6) макароны 20-25мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное сливочное масло, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу. Внешний вид - макаронные изделия не разварены, форма сохранена. Цвет - светло - серый или светло - кремовый. Консистенция - мягкая. Запах- свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,66	4,06	21,75	152,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.43-2/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные с сыром 130 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**
Лапша	41.44|41.44	41.44|41.44	41.44|41.44	41.44|41.44
Масло сливочное	4.07|4.07	4.07|4.07	4.07|4.07	4.07|4.07
Соль	0.82|0.82	0.82|0.82	0.82|0.82	0.82|0.82
Сыр	8.93|8.13	8.93|8.13	8.93|8.13	8.93|8.13
Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(при соотношении 1:6) макароны 20-25мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное сливочное масло, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу. Внешний вид - макаронные изделия не разварены, форма сохранена. Цвет - светло - серый или светло - кремовый. Консистенция - мягкая. Запах- свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,66	4,05	21,75	152,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.43-2/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные с сыром 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**
Лапша	31.88|31.88	31.88|31.88	31.88|31.88	31.88|31.88
Масло сливочное	3.13|3.13	3.13|3.13	3.13|3.13	3.13|3.13
Соль	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63
Сыр	6.87|6.25	6.87|6.25	6.87|6.25	6.87|6.25
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(при соотношении 1:6) макароны 20-25мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное сливочное масло, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу. Внешний вид - макаронные изделия не разварены, форма сохранена. Цвет - светло - серый или светло - кремовый. Консистенция - мягкая. Запах- свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,66	4,05	21,75	152,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.43-2/3/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные с сыром 110 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**
Лапша	35.07|35.07	35.07|35.07	35.07|35.07	35.07|35.07
Масло сливочное	3.44|3.44	3.44|3.44	3.44|3.44	3.44|3.44
Соль	0.69|0.69	0.69|0.69	0.69|0.69	0.69|0.69
Сыр	7.56|6.88	7.56|6.88	7.56|6.88	7.56|6.88
Выход блюда:	**110**	**110**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды(при соотношении 1:6) макароны 20-25мин, вермишель - 10-12 мин. Отварные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), добавляют растопленное сливочное масло, посыпают тертым сыром, перемешивают и прогревают 3-5 мин в жарочном шкафу. Внешний вид - макаронные изделия не разварены, форма сохранена. Цвет - светло - серый или светло - кремовый. Консистенция - мягкая. Запах- свойственный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный для отварных макаронных изделий с маслом сливочным и сыром.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,66	4,05	21,75	152,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.430

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный с маслом, сыром 40/5/9 гр**

Состав	**Дети**	**Others**
	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	5|5	5|5
Сыр	9.78| 9	9.78| 9
Хлеб пшеничный	40|40	40|40

Выход блюда:	**54**	**54**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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 хлеба 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
10,02	12,78	37,19	299,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.431

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный с маслом 25/5**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Масло сливочное	5 | 5
Хлеб пшеничный	25 | 25

Выход блюда:	**30**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками. Ломтики хлеба равномерно намазывают сливочным маслом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,43	14,53	41,90	317,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.432

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный с маслом, сыром 25/4/6 гр**

Состав	**Ясли**	**Дети**
	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**
Масло сливочное	4|4	4|4
Сыр	6.52| 6	6.52| 6
Хлеб пшеничный	25|25	25|25

Выход блюда:	**35**	**35**

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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 хлеба 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
9,94	14,69	35,89	310,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.435

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сыр 5 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Сыр	5 |4.6	5 |4.6	5 |4.6

Выход блюда:	**5**	**5**	**5**

Технология приготовления:

Сыр твердый разрезают 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).

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
24,00	24,60	0,00	323,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.435/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сыр 8 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Сыр	8 |7.36	8 |7.36	80 |73.6

Выход блюда:	**8**	**8**	**80**

Технология приготовления:

Сыр твердый разрезают 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).

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
23,93	24,65	0,00	323,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.435/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сыр 10 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Сыр	10|9.2	10|9.2	10|9.2

Выход блюда:	**10**	**10**	**10**

Технология приготовления:

Сыр твердый разрезают 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).

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
23,90	24,70	0,00	323,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.435/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сыр 13 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Сыр	13 |11.96	13 |11.96	13 |11.96

Выход блюда:	**13**	**13**	**13**

Технология приготовления:

Сыр твердый разрезают 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).

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
23,92	24,69	0,00	323,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.435/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сыр 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Сыр	6 |5.52	6 |5.52	6 |5.52

Выход блюда:	**6**	**6**	**6**

Технология приготовления:

Сыр твердый разрезают 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).

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
24,00	24,67	0,00	323,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.435/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сыр 9 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**
Сыр	9 |8.28	9 |8.28	9 |8.28	9 |8.28

Выход блюда:	**9**	**9**	**9**	**9**

Технология приготовления:

Сыр твердый разрезают 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).

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
23,89	24,67	0,00	323,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.435/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сыр 7 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Сыр	7 |6.44	7 |6.44	7 |6.44

Выход блюда:	**7**	**7**	**7**

Технология приготовления:

Сыр твердый разрезают 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).

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
23,86	24,71	0,00	323,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.436/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Укроп 1 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,00	1,00	8,00	31,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.436/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Укроп 2 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Укроп зелень	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2
Выход блюда:	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,50	0,50	7,50	31,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.436/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Укроп 3 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Укроп зелень	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3

Выход блюда:	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,67	0,67	7,67	31,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.436/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Укроп**

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**
Укроп зелень	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33

Выход блюда:	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,00	1,00	12,50	51,62

Утверждаю

Технологическая карта № 7.437/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Петрушка 1 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
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,00	0,00	10,00	49,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.437/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Петрушка 2 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**
Петрушка зелень	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2

Выход блюда:	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,50	0,50	9,50	49,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.437/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Петрушка 3 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
Петрушка зелень	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3
Выход блюда:	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,67	0,33	9,67	49,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.437/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Петрушка**

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**
Петрушка зелень	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2

Выход блюда:	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,50	0,50	9,50	49,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.438/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лук зеленый 1 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
Лук зеленый	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,00	0,00	5,00	19,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.438/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лук зеленый 2 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**
Лук зеленый	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2

Выход блюда:	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,50	0,00	4,50	19,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.438/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лук зеленый 3 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**
Лук зеленый	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3	3 | 3
Выход блюда:	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,33	0,00	4,67	19,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.438/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лук зеленый**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук зеленый	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2	2 | 2
Выход блюда:	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,50	0,00	4,50	19,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.44/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая рассыпчатая с овощами 150г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Греча	69|69	69|69	69|69	69|69	69|69
Лук	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15
Масло сливочное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают всыпают в кипящую подсоленную воду и варят рассыпчатую кашу до готовности 30 мин. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкими кубиками, затем припускают с добавлением воды(20% к массе) и масла сливочного. Кашу соединяют с припущенными овощами, добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин. Внешний вид - зерна крупы набухшие, перемешаны с морковью и луком. Цвет - светло-коричневый с вкраплениями оранжевого. Консистенция-мягкая. Запах-свойственный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без подгорелого.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,95	4,93	30,67	180,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.44/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая рассыпчатая с овощами 180г**

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	126|126	126|126	126|126	126|126	126|126	126|126
Греча	82.8|82.8	82.8|82.8	82.8|82.8	82.8|82.8	82.8|82.8	82.8|82.8
Лук	21.43| 18	21.43| 18	21.43| 18	21.43| 18	21.43| 18	21.43| 18
Масло сливочное	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18
Соль	0.96|0.96	0.96|0.96	0.96|0.96	0.96|0.96	0.96|0.96	0.96|0.96

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают всыпают в кипящую подсоленную воду и варят рассыпчатую кашу до готовности 30 мин. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкими кубиками, затем припускают с добавлением воды(20% к массе) и масла сливочного. Кашу соединяют с припущенными овощами, добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин. Внешний вид - зерна крупы набухшие, перемешаны с морковью и луком. Цвет - светло-коричневый с вкраплениями оранжевого. Консистенция-мягкая. Запах-свойственный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без подгорелого.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,95	4,93	30,67	180,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.44/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая рассыпчатая с овощами 130г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	91|91	91|91	91|91	91|91	91|91
Греча	59.8|59.8	59.8|59.8	59.8|59.8	59.8|59.8	59.8|59.8
Лук	15.48| 13	15.48| 13	15.48| 13	15.48| 13	15.48| 13
Масло сливочное	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13
Соль	0.69|0.69	0.69|0.69	0.69|0.69	0.69|0.69	0.69|0.69

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают всыпают в кипящую подсоленную воду и варят рассыпчатую кашу до готовности 30 мин. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкими кубиками, затем припускают с добавлением воды(20% к массе) и масла сливочного. Кашу соединяют с припущенными овощами, добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин. Внешний вид - зерна крупы набухшие, перемешаны с морковью и луком. Цвет - светло-коричневый с вкраплениями оранжевого. Консистенция-мягкая. Запах-свойственный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без подгорелого.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,95	4,93	30,67	180,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.44/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая рассыпчатая с овощами 100г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	70|70	70|70	70|70	70|70	70|70
Греча	46|46	46|46	46|46	46|46	46|46
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Соль	0.53|0.53	0.53|0.53	0.53|0.53	0.53|0.53	0.53|0.53

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают всыпают в кипящую подсоленную воду и варят рассыпчатую кашу до готовности 30 мин. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкими кубиками, затем припускают с добавлением воды(20% к массе) и масла сливочного. Кашу соединяют с припущенными овощами, добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин. Внешний вид - зерна крупы набухшие, перемешаны с морковью и луком. Цвет - светло-коричневый с вкраплениями оранжевого. Консистенция-мягкая. Запах-свойственный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без подгорелого.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,94	4,94	30,68	180,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.44/3/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая рассыпчатая 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	60.5|60.5	76|76	76|76	76|76	76|76	76|76
Греча	42|42	54|54	54|54	54|54	54|54	54|54
Лук	12 |10.08	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6
Масло сливочное	6|6	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Морковь(с 01.01 по 31.07)	17.07| 12.8	20.27| 15.2	20.27| 15.2	20.27| 15.2	20.27| 15.2	20.27| 15.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16 |12.8	19 |15.2	19 |15.2	19 |15.2	19 |15.2	19 |15.2
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают всыпают в кипящую подсоленную воду и варят рассыпчатую кашу до готовности 30 мин. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкими кубиками, затем припускают с добавлением воды(20% к массе) и масла сливочного. Кашу соединяют с припущенными овощами, добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин. Внешний вид - зерна крупы набухшие, перемешаны с морковью и луком. Цвет - светло-коричневый с вкраплениями оранжевого. Консистенция-мягкая. Запах-свойственный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без подгорелого.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,91	4,41	24,26	148,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.45/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая рассыпчатая 150г**

Состав	Ясли	Дети	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 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
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Рис	53|53	53|53	53|53	53|53	53|53
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности 30 мин, затем добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин. Внешний вид - зерна сохранили форму, не разварившиеся. Цвет- белый или серовато-белый. Консистенция- рассыпчатая, мягкая, однородная. Запах-свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный вареному рису с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,51	2,74	20,31	119,94

Утверждаю

Технологическая карта № 7.45/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая рассыпчатая 180г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	132|132	132|132	132|132	132|132	132|132
Масло сливочное	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Рис	63.6|63.6	63.6|63.6	63.6|63.6	63.6|63.6	63.6|63.6
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности 30 мин, затем добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин. Внешний вид - зерна сохранили форму, не разварившиеся. Цвет- белый или серовато-белый. Консистенция- рассыпчатая, мягкая, однородная. Запах-свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный вареному рису с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,50	2,74	20,31	119,94

Утверждаю

Технологическая карта № 7.45/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая рассыпчатая 130г**

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	95.33|95.33	95.33|95.33	95.33|95.33	95.33|95.33	95.33|95.33	95.33|95.33
Масло сливочное	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Рис	45.93|45.93	45.93|45.93	45.93|45.93	45.93|45.93	45.93|45.93	45.93|45.93
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности 30 мин, затем добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин. Внешний вид - зерна сохранили форму, не разварившиеся. Цвет- белый или серовато-белый. Консистенция- рассыпчатая, мягкая, однородная. Запах-свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный вареному рису с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,51	2,75	20,31	119,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.45/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая рассыпчатая 100г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	73.33|73.33	73.33|73.33	73.33|73.33	73.33|73.33	73.33|73.33
Масло сливочное	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Рис	35.33|35.33	35.33|35.33	35.33|35.33	35.33|35.33	35.33|35.33
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности 30 мин, затем добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин. Внешний вид - зерна сохранили форму, не разварившиеся. Цвет- белый или серовато-белый. Консистенция- рассыпчатая, мягкая, однородная. Запах-свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный вареному рису с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,50	2,75	20,31	119,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.45/3/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша перловая(рисовая) рассыпчатая .**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	98|98	121|121	121|121	121|121	121|121
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5	5|5
Рис	40|40	50|50	50|50	50|50	50|50
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности 30 мин, затем добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное, перемешивают и прогревают 3-5 мин. Внешний вид - зерна сохранили форму, не разварившиеся. Цвет- белый или серовато-белый. Консистенция- рассыпчатая, мягкая, однородная. Запах-свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный вареному рису с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,37	3,18	19,17	119,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.47-с/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша с мясом куры со сметаной 200 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	160|160	160|160	160|160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лапша	8|8	8|8	8|8
Лук	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8
Сметана	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6
Филе птицы	32 |29.12	32 |29.12	32 |29.12

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Морковь,лук нарезают соломкой и пассеруют. В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель,варят 7-10 мин.,затем добавляют вермишель или лапшу,пассерованные овощи,соль,сметану и варят до готовности 7-10 мин. При отпуске в тарелки добавляют кусочки отварной куры.

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира, овощи и вермишель (лапша) сохранили форму, консистенция их мягкая, мясо мягкое, проваренное. Вкус и запах свойственные куриному бульону, овощам и вермишели. В меру соленый или недосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,72	1,96	5,60	58,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.47с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша с мясом куры**

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**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	28.85|18.75	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	31.25|18.75	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	25 |18.75	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	26.79|18.75	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лапша	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Лук	7.5|6.3	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	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
Филе птицы	15 |14.4	20 |19.2	20 |19.2	20 |19.2	20 |19.2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Морковь,лук нарезают соломкой и пассеруют. В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель,варят 7-10 мин.,затем добавляют вермишель или лапшу,пассерованные овощи,соль и варят до готовности 7-10 мин. При отпуске в тарелки добавляют кусочки отварной куры.

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира, овощи и вермишель (лапша) сохранили форму, консистенция их мягкая, мясо мягкое, проваренное. Вкус и запах свойственные куриному бульону, овощам и вермишели. В меру соленый или недосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,65	1,18	5,52	45,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.47с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша на вегетарианском бульоне**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	34.62| 22.5	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30
Картофель(с 01.03 по 31.08)	37.5|22.5	50|30	50|30	50|30	50|30
Картофель(с 01.09 по 31.10)	30 |22.5	40|30	40|30	40|30	40|30
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32.14| 22.5	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30
Лапша	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
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

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Морковь,лук нарезают соломкой и пассеруют. В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель,варят 7-10 мин.,затем добавляют вермишель или лапшу,пассерованные овощи,соль и варят до готовности 7-10 мин.

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира, овощи и вермишель (лапша) сохранили форму,консистенция их мягкая. Вкус и запах свойственные овощам и вермишели. В меру соленый или недосоленый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,78	0,98	5,93	37,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.47с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша с мясом куры 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**
Бульон	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.46| 25	48.08|31.25	48.08|31.25	48.08|31.25	48.08|31.25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.67| 25	52.08|31.25	52.08|31.25	52.08|31.25	52.08|31.25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.33| 25	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.71| 25	44.64|31.25	44.64|31.25	44.64|31.25	44.64|31.25
Лапша	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Сметана	5.6|5.6	7|7	7|7	7|7	7|7
Филе птицы	32 |29.12	40 |36.4	40 |36.4	40 |36.4	40 |36.4

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Морковь,лук нарезают соломкой и пассеруют. В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель,варят 7-10 мин.,затем добавляют вермишель или лапшу,пассерованные овощи,соль,сметану и варят до готовности 7-10 мин. При отпуске в тарелки добавляют кусочки отварной куры.

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира, овощи и вермишель (лапша) сохранили форму, консистенция их мягкая, мясо мягкое, проваренное. Вкус и запах свойственные куриному бульону, овощам и вермишели. В меру соленый или недосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,72	1,96	5,60	58,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.47с/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша с мясом куры 150 гр**

Состав	Ясли	Сотрудники
	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**
Бульон	120|120	120|120
Картофель(с 01.01 по 28.02)	28.85|18.75	28.85|18.75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	31.25|18.75	31.25|18.75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	25 |18.75	25 |18.75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	26.79|18.75	26.79|18.75
Лапша	6|6	6|6
Лук	7.5|6.3	7.5|6.3
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6
Филе птицы	32 |30.72	32 |30.72

Выход блюда:	**150**	**150**

Технология приготовления:

Морковь,лук нарезают соломкой и пассеруют. В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель,варят 7-10 мин.,затем добавляют вермишель или лапшу,пассерованные овощи,соль и варят до готовности 7-10 мин. При отпуске в тарелки добавляют кусочки отварной куры.

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира, овощи и вермишель (лапша) сохранили форму, консистенция их мягкая, мясо мягкое, проваренное. Вкус и запах свойственные куриному бульону, овощам и вермишели. В меру соленый или недосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,83	1,43	5,53	57,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.47с/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша с мясом 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**
Бульон	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.46| 25	48.08|31.25	48.08|31.25	48.08|31.25	48.08|31.25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.67| 25	52.08|31.25	52.08|31.25	52.08|31.25	52.08|31.25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.33| 25	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.71| 25	44.64|31.25	44.64|31.25	44.64|31.25	44.64|31.25
Лапша	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мясо	32 |30.72	40 |38.4	40 |38.4	40 |38.4	40 |38.4
Сметана	5.6|5.6	7|7	7|7	7|7	7|7

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Морковь,лук нарезают соломкой и пассеруют. В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель,варят 7-10 мин.,затем добавляют вермишель или лапшу,пассерованные овощи,соль,сметану и варят до готовности 7-10 мин. При отпуске в тарелки добавляют кусочки отварнго мяса

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира, овощи и вермишель (лапша) сохранили форму, консистенция их мягкая, мясо мягкое, проваренное. Вкус и запах свойственные мясному бульону, овощам и вермишели. В меру соленый или недосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,49	3,80	5,60	76,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.47с/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша с мясом куры со сметаной**

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**
Бульон	120|120	200|200	200|200
Картофель(с 01.01 по 28.02)	28.85|18.75	48.08|31.25	48.08|31.25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	31.25|18.75	52.08|31.25	52.08|31.25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	25 |18.75	41.67|31.25	41.67|31.25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	26.79|18.75	44.64|31.25	44.64|31.25
Лапша	6|6	10|10	10|10
Лук	7.5|6.3	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	1.8|1.8	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	12.5| 10	12.5| 10
Сметана	4.2|4.2	7|7	7|7
Филе птицы	24 |21.84	40 |36.4	40 |36.4

Выход блюда:	**150**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Морковь,лук нарезают соломкой и пассеруют. В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель,варят 7-10 мин.,затем добавляют вермишель или лапшу,пассерованные овощи,соль,сметану и варят до готовности 7-10 мин. При отпуске в тарелки добавляют кусочки отварной куры.

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира, овощи и вермишель (лапша) сохранили форму, консистенция их мягкая, мясо мягкое, проваренное. Вкус и запах свойственные куриному бульону, овощам и вермишели. В меру соленый или недосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,72	1,96	5,60	58,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.47с/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша с мясом .**

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**
Бульон	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.46| 25	48.08|31.25	48.08|31.25	48.08|31.25	48.08|31.25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.67| 25	52.08|31.25	52.08|31.25	52.08|31.25	52.08|31.25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.33| 25	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.71| 25	44.64|31.25	44.64|31.25	44.64|31.25	44.64|31.25
Лапша	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мясо	32 |30.72	40 |38.4	40 |38.4	40 |38.4	40 |38.4

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Морковь,лук нарезают соломкой и пассеруют. В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель,варят 7-10 мин.,затем добавляют вермишель или лапшу,пассерованные овощи,соль,сметану и варят до готовности 7-10 мин. При отпуске в тарелки добавляют кусочки отварнго мяса

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира, овощи и вермишель (лапша) сохранили форму, консистенция их мягкая, мясо мягкое, проваренное. Вкус и запах свойственные мясному бульону, овощам и вермишели. В меру соленый или недосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,42	3,31	5,52	70,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.47с/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-лапша с мясом куры 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**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	28.85|18.75	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	31.25|18.75	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	25 |18.75	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	26.79|18.75	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лапша	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Лук	7.5|6.3	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.8|1.8	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
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
Сметана	4.2|4.2	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6
Филе птицы	24 |21.84	32 |29.12	32 |29.12	32 |29.12	32 |29.12

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Морковь,лук нарезают соломкой и пассеруют. В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель,варят 7-10 мин.,затем добавляют вермишель или лапшу,пассерованные овощи,соль,сметану и варят до готовности 7-10 мин. При отпуске в тарелки добавляют кусочки отварной куры.

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира, овощи и вермишель (лапша) сохранили форму, консистенция их мягкая, мясо мягкое, проваренное. Вкус и запах свойственные куриному бульону, овощам и вермишели. В меру соленый или недосоленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,72	1,96	5,60	58,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом 60 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**
Капуста	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Морковь моют,очищают от кожицы,ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке.Подготовленную капусту и морковь соединяют, добавляют сахар,масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый, моркови- оранжевый. Консистенция овощей-хрустящая,сочная не жесткая. Запах-свойственный для капусты и моркови с маслом растительным.Вкус характерный для капусты и моркови с маслом растительным,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,72	6,77	12,20	107,05

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом 50 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**
Капуста	52.09|41.67	52.09|41.67	52.09|41.67	52.09|41.67
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	11.11| 8.33	11.11| 8.33	11.11| 8.33	11.11| 8.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10.41| 8.33	10.41| 8.33	10.41| 8.33	10.41| 8.33
Сахар	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Морковь моют,очищают от кожицы,ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке.Подготовленную капусту и морковь соединяют, добавляют сахар,масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый, моркови- оранжевый. Консистенция овощей-хрустящая,сочная не жесткая. Запах-свойственный для капусты и моркови с маслом растительным.Вкус характерный для капусты и моркови с маслом растительным,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,72	6,76	12,20	106,99

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом 40 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**
Капуста	41.68|33.34	41.68|33.34	41.68|33.34	41.68|33.34
Масло растительное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8.88|6.66	8.88|6.66	8.88|6.66	8.88|6.66
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.33|6.66	8.33|6.66	8.33|6.66	8.33|6.66
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Морковь моют,очищают от кожицы,ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке.Подготовленную капусту и морковь соединяют, добавляют сахар,масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый, моркови- оранжевый. Консистенция овощей-хрустящая,сочная не жесткая. Запах-свойственный для капусты и моркови с маслом растительным.Вкус характерный для капусты и моркови с маслом растительным,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,73	6,75	12,23	106,90

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом 30 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**
Капуста	31.26|25.01	31.26|25.01	31.26|25.01	31.26|25.01
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5
Сахар	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Соль	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Морковь моют,очищают от кожицы,ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке.Подготовленную капусту и морковь соединяют, добавляют сахар,масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый, моркови- оранжевый. Консистенция овощей-хрустящая,сочная не жесткая. Запах-свойственный для капусты и моркови с маслом растительным.Вкус характерный для капусты и моркови с маслом растительным,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,73	6,80	12,23	107,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным 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**
Капуста	39 |31.2	57 |45.6	57 |45.6	57 |45.6
Лук	2|2	3|3	3|3	3|3
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.4|4.8	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6 |4.8	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Сахар	1|1	2|2	2|2	2|2
Соль	0.3|0.3	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Морковь моют,очищают от кожицы,ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке.Подготовленную капусту и морковь соединяют, добавляют сахар,масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый, моркови- оранжевый. Консистенция овощей-хрустящая,сочная не жесткая. Запах-свойственный для капусты и моркови с маслом растительным.Вкус характерный для капусты и моркови с маслом растительным,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,58	3,43	10,13	69,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из чернослива и изюма 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	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210
Изюм	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Чернослив	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают,сортируют по видам и тщательно промывают.Чернослив нарезают,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 8-10 мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вареные сухофрукты, сохранили форму,залиты сиропом(отваром).Цвет- свойственный вареным сухофруктам,отвар от желтового 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
0,17	0,00	11,71	48,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из чернослива и изюма 180 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	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189
Изюм	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Сахар	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Чернослив	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают,сортируют по видам и тщательно промывают.Чернослив нарезают,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 8-10 мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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- свойственныйвареным сухофруктам,отвар от желтового до светло-коричневогоразной 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
0,16	0,00	11,71	48,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из чернослива и изюма 150 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	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5
Изюм	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сахар	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25
Чернослив	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают,сортируют по видам и тщательно промывают.Чернослив нарезают,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 8-10 мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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-свойственныйвареным сухофруктам,отвар от желтового до светло-коричневогоразной 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
0,16	0,00	11,71	48,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из чернослива и изюма 100 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	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Изюм	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Чернослив	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают,сортируют по видам и тщательно промывают.Чернослив нарезают,заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм,сахар и варят еще 8-10 мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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 желтового до светло-коричневогоразной 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
0,16	0,00	11,70	48,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный с овощами (вариант 2) 50 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
Вода	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Лук	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Масло сливочное	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Молоко	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2
Мука	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Соль	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:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом,до однородной массы.Массу разводят горячим кипяченым молоком смешанным с водой или овощным отваром и варят 7-10 мин,добавляют соль, вареную протертую морковь имелконарезанный бланшированный репчатый лук.доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-светло-оранжевый. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный для соуса молочного с овощами,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного с овощами.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,75	4,50	6,20	79,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/11/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный с овощами (вариант 2) 30 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**
Вода	12.6|12.6	12.6|12.6	12.6|12.6	12.6|12.6	12.6|12.6	12.6|12.6
Лук	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1	2.1|2.1
Масло сливочное	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Молоко	12.6|12.6	12.6|12.6	12.6|12.6	12.6|12.6	12.6|12.6	12.6|12.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	4|3	4|3	4|3	4|3	4|3	4|3
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3
Мука	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Соль	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом,до однородной массы.Массу разводят горячим кипяченым молоком смешанным с водой или овощным отваром и варят 7-10 мин,добавляют соль, вареную протертую морковь имелконарезанный бланшированный репчатый лук.доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-светло-оранжевый. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный для соуса молочного с овощами,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного с овощами.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,83	4,63	6,30	80,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/11/1,

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный с овощами (вариант 2) 30 гр.**

Состав	**Дети**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	12.6|12.6
Лук	2.1|2.1
Масло сливочное	1.38|1.38
Молоко	12.6|12.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	4|3
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.75| 3
Мука	1.38|1.38
Соль	0.3|0.3

Выход блюда:	**30**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом,до однородной массы.Массу разводят горячим кипяченым молоком смешанным с водой или овощным отваром и варят 7-10 мин,добавляют соль, вареную протертую морковь имелконарезанный бланшированный репчатый лук.доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-светло-оранжевый. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный для соуса молочного с овощами,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного с овощами.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,83	4,57	6,27	80,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/11/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус молочный с овощами (вариант 2) 20 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**
Вода	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Лук	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Масло сливочное	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Молоко	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4	8.4|8.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2
Мука	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Соль	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:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом,до однородной массы.Массу разводят горячим кипяченым молоком смешанным с водой или овощным отваром и варят 7-10 мин,добавляют соль, вареную протертую морковь имелконарезанный бланшированный репчатый лук.доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-светло-оранжевый. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный для соуса молочного с овощами,без постороннего.Вкус - характерный для соуса молочного с овощами.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,75	4,50	6,20	79,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с творогом 60 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**
Дрожжи	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5
Мука	25|25	25|25	25|25	25|25
Сахар	10|10	10|10	10|10	10|10
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Творог	25|25	25|25	25|25	25|25
Яйцо	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добовляют соль,дрожжи,1/3просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добовляют 3/4 яйца,1/2часть сахара, муку,тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Творог протирают и смешивают с 1/2 частью сахара и 1/4 яйца. Из теста фрмуют шарики, укладывают их швом вниз на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин.,затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем из творога. После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 8-10мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем посредине. Цвет поверхности основы и фарша золотистый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой частие-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,72	16,87	45,00	424,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с творогом 80 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
Дрожжи	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Масло растительное	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67
Молоко	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67
Мука	33.33|33.33	33.33|33.33	33.33|33.33	33.33|33.33
Сахар	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67
Творог	33.33|33.33	33.33|33.33	33.33|33.33	33.33|33.33
Яйцо	0.33333|0.33333	0.33333|0.33333	0.33333|0.33333	0.33333|0.33333

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добовляют соль,дрожжи,1/3просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добовляют 3/4 яйца,1/2часть сахара, муку,тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Творог протирают и смешивают с 1/2 частью сахара и 1/4 яйца. Из теста фрмуют шарики, укладывают их швом вниз на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин.,затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем из творога. После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 8-10мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем посредине. Цвет поверхности основы и фарша золотистый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой частие-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,73	16,85	44,99	424,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с творогом 90 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**
Дрожжи	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло растительное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Молоко	18.75|18.75	18.75|18.75	18.75|18.75	18.75|18.75
Мука	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Творог	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Яйцо	0.375|0.375	0.375|0.375	0.375|0.375	0.375|0.375

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добовляют соль,дрожжи,1/3просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добовляют 3/4 яйца,1/2часть сахара, муку,тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Творог протирают и смешивают с 1/2 частью сахара и 1/4 яйца. Из теста фрмуют шарики, укладывают их швом вниз на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин.,затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем из творога. После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 8-10мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем посредине. Цвет поверхности основы и фарша золотистый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой частие-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с творогом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,72	16,86	44,99	424,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/13

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сыр(порциями)30**

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**
Сыр	7.25|6.67	32.61| 30	7.25|6.67

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Сыр нарезают на кусочки,очищают от корки,нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40 мин.до запуска.Органолептические показатели качества:Внешний вид-ломтики сыра толщиной 2-3 мм,без подсыхания.Цвет-от светло желтого до желтого.Консистенция-плотная упругая.Запах-свойственный для сыра.Вкус-характерный для сыра.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
5,77	5,97	0,00	78,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник со сметаной 200гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	53.85| 35	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	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	46.67| 35
Картофель(с 01.11 по 31.12)	50|35	50|35	50|35	50|35	50|35	50|35
Лук	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Сахар	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	70.67| 53	70.67| 53	70.67| 53	70.67| 53	70.67| 53	70.67| 53
Свекла(с 01.08 по 31.12)	66.25| 53	66.25| 53	66.25| 53	66.25| 53	66.25| 53	66.25| 53
Сметана	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

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, морковь соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части темно малиновый, овощей свойственный. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей , жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,88	2,29	7,02	53,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник со сметаной 250гр**

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	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Картофель(с 01.01 по 28.02)	67.31|43.75	67.31|43.75	67.31|43.75	67.31|43.75	67.31|43.75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	72.92|43.75	72.92|43.75	72.92|43.75	72.92|43.75	72.92|43.75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	58.33|43.75	58.33|43.75	58.33|43.75	58.33|43.75	58.33|43.75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	62.5|43.75	62.5|43.75	62.5|43.75	62.5|43.75	62.5|43.75
Лук	13.39|11.25	13.39|11.25	13.39|11.25	13.39|11.25	13.39|11.25
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Сахар	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Свекла(с 01.01 по 31.07)	88.33|66.25	88.33|66.25	88.33|66.25	88.33|66.25	88.33|66.25
Свекла(с 01.08 по 31.12)	82.81|66.25	82.81|66.25	82.81|66.25	82.81|66.25	82.81|66.25
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
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:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, морковь соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части темно малиновый, овощей свойственный. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей , жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,87	2,29	7,02	53,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник со сметаной 180гр**

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	144|144	144|144	144|144	144|144	144|144
Картофель(с 01.01 по 28.02)	48.46| 31.5	48.46| 31.5	48.46| 31.5	48.46| 31.5	48.46| 31.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	52.5|31.5	52.5|31.5	52.5|31.5	52.5|31.5	52.5|31.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42 |31.5	42 |31.5	42 |31.5	42 |31.5	42 |31.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45 |31.5	45 |31.5	45 |31.5	45 |31.5	45 |31.5
Лук	9.64| 8.1	9.64| 8.1	9.64| 8.1	9.64| 8.1	9.64| 8.1
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Сахар	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Свекла(с 01.01 по 31.07)	63.6|47.7	63.6|47.7	63.6|47.7	63.6|47.7	63.6|47.7
Свекла(с 01.08 по 31.12)	59.63| 47.7	59.63| 47.7	59.63| 47.7	59.63| 47.7	59.63| 47.7
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, морковь соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части темно малиновый, овощей свойственный. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей , жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,88	2,28	7,02	53,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник со сметаной 150гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40.38|26.25	40.38|26.25	40.38|26.25	40.38|26.25	40.38|26.25	40.38|26.25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	43.75|26.25	43.75|26.25	43.75|26.25	43.75|26.25	43.75|26.25	43.75|26.25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35 |26.25	35 |26.25	35 |26.25	35 |26.25	35 |26.25	35 |26.25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.5|26.25	37.5|26.25	37.5|26.25	37.5|26.25	37.5|26.25	37.5|26.25
Лук	8.04|6.75	8.04|6.75	8.04|6.75	8.04|6.75	8.04|6.75	8.04|6.75
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Сахар	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Свекла(с 01.01 по 31.07)	53 |39.75	53 |39.75	53 |39.75	53 |39.75	53 |39.75	53 |39.75
Свекла(с 01.08 по 31.12)	49.69|39.75	49.69|39.75	49.69|39.75	49.69|39.75	49.69|39.75	49.69|39.75
Сметана	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, морковь соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части темно малиновый, овощей свойственный. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей , жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,87	2,29	7,02	53,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник со сметаной .**

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	58|58	110|110	110|110	110|110
Картофель(с 01.01 по 28.02)	53.85| 35	86.15| 56	86.15| 56	86.15| 56
Картофель(с 01.03 по 31.08)	58.33| 35	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56
Картофель(с 01.09 по 31.10)	46.67| 35	74.67| 56	74.67| 56	74.67| 56
Картофель(с 01.11 по 31.12)	50|35	80|56	80|56	80|56
Лук	10|8.4	12 |10.08	12 |10.08	12 |10.08
Масло растительное	3|3	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	20|16	20|16	20|16
Сахар	1|1	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	74.67| 56	128| 96	128| 96	128| 96
Свекла(с 01.08 по 31.12)	70|56	120| 96	120| 96	120| 96
Сметана	7|7	8|8	8|8	8|8
Соль	1|1	2|2	2|2	2|2
Томатная паста	2|2	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**150**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, морковь соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части темно малиновый, овощей свойственный. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей , жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,32	2,70	10,04	70,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре со свеклой 150г**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90
Картофель(с 01.03 по 31.08)	150| 90	150| 90	150| 90	150| 90	150| 90	150| 90
Картофель(с 01.09 по 31.10)	120| 90	120| 90	120| 90	120| 90	120| 90	120| 90
Картофель(с 01.11 по 31.12)	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Свекла(с 01.01 по 31.07)	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45	60|45
Свекла(с 01.08 по 31.12)	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенные картофель и свеклу варят по отдельности (картофель варят с добавлением соли),отвар сливают ,овищи подсушивают на плите и протирают в горячем состоянии.В протантое пюре добавляют горячее кипяченое молоко а 2-3 приема,растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло,перемешивают ,взбивая до получения однородной пышной массы и прогревают 3-5 мин,При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид-протертая масса ,сохраняющая форму.Цвет -светло розовый.Консистенция -однородная ,пышная,без кусочков непротертых овощей.Запах свойственный для отварных картофеля и свеклы с молоком и маслом сливочным.Вкус характерный для отапрных картофеля и свеклы с молоком и маслом сливочным без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,91	3,03	13,70	93,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре со свеклой 180г**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108
Картофель(с 01.03 по 31.08)	180|108	180|108	180|108	180|108	180|108	180|108
Картофель(с 01.09 по 31.10)	144|108	144|108	144|108	144|108	144|108	144|108
Картофель(с 01.11 по 31.12)	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Свекла(с 01.01 по 31.07)	72|54	72|54	72|54	72|54	72|54	72|54
Свекла(с 01.08 по 31.12)	67.5| 54	67.5| 54	67.5| 54	67.5| 54	67.5| 54	67.5| 54
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенные картофель и свеклу варят по отдельности (картофель варят с добавлением соли),отвар сливают ,овищи подсушивают на плите и протирают в горячем состоянии.В протантое пюре добавляют горячее кипяченое молоко а 2-3 приема,растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло,перемешивают ,взбивая до получения однородной пышной массы и прогревают 3-5 мин,При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид-протертая масса ,сохраняющая форму.Цвет -светло розовый.Консистенция -однородная ,пышная,без кусочков непротертых овощей.Запах свойственный для отварных картофеля и свеклы с молоком и маслом сливочным.Вкус характерный для отапрных картофеля и свеклы с молоком и маслом сливочным без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,92	3,04	13,70	93,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре со свеклой 130г**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	120| 78	120| 78	120| 78	120| 78	120| 78	120| 78
Картофель(с 01.03 по 31.08)	130| 78	130| 78	130| 78	130| 78	130| 78	130| 78
Картофель(с 01.09 по 31.10)	104| 78	104| 78	104| 78	104| 78	104| 78	104| 78
Картофель(с 01.11 по 31.12)	111.43| 78	111.43| 78	111.43| 78	111.43| 78	111.43| 78	111.43| 78
Масло сливочное	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Молоко	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33
Свекла(с 01.01 по 31.07)	52|39	52|39	52|39	52|39	52|39	52|39
Свекла(с 01.08 по 31.12)	48.75| 39	48.75| 39	48.75| 39	48.75| 39	48.75| 39	48.75| 39
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенные картофель и свеклу варят по отдельности (картофель варят с добавлением соли),отвар сливают ,овищи подсушивают на плите и протирают в горячем состоянии.В протантое пюре добавляют горячее кипяченое молоко а 2-3 приема,растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло,перемешивают ,взбивая до получения однородной пышной массы и прогревают 3-5 мин,При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид-протертая масса ,сохраняющая форму.Цвет -светло розовый.Консистенция -однородная ,пышная,без кусочков непротертых овощей.Запах свойственный для отварных картофеля и свеклы с молоком и маслом сливочным.Вкус характерный для отапрных картофеля и свеклы с молоком и маслом сливочным без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,92	3,02	13,70	93,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре со свеклой 100г**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Масло сливочное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Молоко	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Свекла(с 01.01 по 31.07)	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30
Свекла(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенные картофель и свеклу варят по отдельности (картофель варят с добавлением соли),отвар сливают ,овищи подсушивают на плите и протирают в горячем состоянии.В протантое пюре добавляют горячее кипяченое молоко а 2-3 приема,растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло,перемешивают ,взбивая до получения однородной пышной массы и прогревают 3-5 мин,При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид-протертая масса ,сохраняющая форму.Цвет -светло розовый.Консистенция -однородная ,пышная,без кусочков непротертых овощей.Запах свойственный для отварных картофеля и свеклы с молоком и маслом сливочным.Вкус характерный для отапрных картофеля и свеклы с молоком и маслом сливочным без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,92	3,04	13,69	93,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/3/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре со свеклой 120г**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72
Картофель(с 01.03 по 31.08)	120| 72	120| 72	120| 72	120| 72	120| 72	120| 72
Картофель(с 01.09 по 31.10)	96|72	96|72	96|72	96|72	96|72	96|72
Картофель(с 01.11 по 31.12)	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Свекла(с 01.01 по 31.07)	48|36	48|36	48|36	48|36	48|36	48|36
Свекла(с 01.08 по 31.12)	45|36	45|36	45|36	45|36	45|36	45|36
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Очищенные картофель и свеклу варят по отдельности (картофель варят с добавлением соли),отвар сливают ,овищи подсушивают на плите и протирают в горячем состоянии.В протантое пюре добавляют горячее кипяченое молоко а 2-3 приема,растопленное ,доведенное до кипения сливочное масло,перемешивают ,взбивая до получения однородной пышной массы и прогревают 3-5 мин,При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид-протертая масса ,сохраняющая форму.Цвет -светло розовый.Консистенция -однородная ,пышная,без кусочков непротертых овощей.Запах свойственный для отварных картофеля и свеклы с молоком и маслом сливочным.Вкус характерный для отапрных картофеля и свеклы с молоком и маслом сливочным без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,92	3,03	13,70	93,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша манная молочная с маслом сливочным 200г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	104|104	104|104	104|104	104|104	104|104
Манка	32|32	32|32	32|32	32|32	32|32
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	80|80	80|80	80|80	80|80	80|80
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный манной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,62	2,72	14,21	98,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша манная молочная с маслом сливочным 180г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	93.6|93.6	93.6|93.6	93.6|93.6	93.6|93.6	93.6|93.6
Манка	28.8|28.8	28.8|28.8	28.8|28.8	28.8|28.8	28.8|28.8
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	72|72	72|72	72|72	72|72	72|72
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный манной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,62	2,72	14,22	98,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша манная молочная с маслом сливочным 150г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	78|78	78|78	78|78	78|78	78|78
Манка	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный манной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,61	2,72	14,21	98,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша манная молочная с маслом сливочным 120г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	62.4|62.4	62.4|62.4	62.4|62.4	62.4|62.4	62.4|62.4
Манка	19.2|19.2	19.2|19.2	19.2|19.2	19.2|19.2	19.2|19.2
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	48|48	48|48	48|48	48|48	48|48
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный манной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,61	2,72	14,22	98,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/4/4

Сборник ТК для питания детей

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

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	21|21	40|40	28|28	28|28
Манка	20|20	25|25	26.67|26.67	26.67|26.67
Масло сливочное	4|4	5|5	5.33|5.33	5.33|5.33
Молоко	120|120	150|150	160|160	160|160
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Соль	1|1	1|1	1.33|1.33	1.33|1.33

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный манной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,41	4,31	14,15	117,65

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вареники ленивые 150**

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**
Масло сливочное	10|10	10|10	10|10	10|10
Мука	20|20	20|20	20|20	20|20
Сахар	10|10	10|10	10|10	10|10
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1
Творог	121.21| 120	121.21| 120	121.21| 120	121.21| 120
Яйцо	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яйца,сахар,2/3 просеянной муки перемешивают до однородной до однородной массы.Полученную массу раскатывают на столе,посыпанном мукой, в пласт толщиной 1 см ,который нарезают на полоски шириной 2,5 см,затем полоски нарезают на кусочки прямоугольной или квадратной формы масоой 10-15 г.Вареники(полуфабрикат) варят,опуская в кипящую подсоленную воду,доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 мин. при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,политы маслом сливочным.Цвет-белый или светло-кремовый.Консистенция-мягкая,плотная.Запах-свойственный для творога с продуктами входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
19,03	27,51	25,04	473,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вареники ленивые 120**

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**
Масло сливочное	12|12	12|12	12|12	12|12
Мука	24|24	24|24	24|24	24|24
Сахар	12|12	12|12	12|12	12|12
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Творог	145.45| 144	145.45| 144	145.45| 144	145.45| 144
Яйцо	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яйца,сахар,2/3 просеянной муки перемешивают до однородной до однородной массы.Полученную массу раскатывают на столе,посыпанном мукой, в пласт толщиной 1 см ,который нарезают на полоски шириной 2,5 см,затем полоски нарезают на кусочки прямоугольной или квадратной формы масоой 10-15 г.Вареники(полуфабрикат) варят,опуская в кипящую подсоленную воду,доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 мин. при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы,политы маслом сливочным.Цвет-белый или светло-кремовый.Консистенция-мягкая,плотная.Запах-свойственный для творога с продуктами входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
19,03	27,51	25,04	473,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба жареная 80 гр.**

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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Минтай	180.8| 90.4	180.8| 90.4	180.8| 90.4	180.8| 90.4	180.8| 90.4	180.8| 90.4
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и жарят в жарочном шкафу 20-25 мин. при температуре 220-230оС. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма порционных кусков сохранена. Цвет-поверхности-золотистый, на разрезе-свойственный. Консистенция-мягкая,сочная. Запах-свойственный жареной рыбе, без постороннего. Вкус-характерный жареной рыбе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,39	3,16	3,19	156,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба жареная 70 гр.**

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
Масло растительное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Минтай	158.2| 79.1	158.2| 79.1	158.2| 79.1	158.2| 79.1	158.2| 79.1	158.2| 79.1
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и жарят в жарочном шкафу 20-25 мин. при температуре 220-230оС. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма порционных кусков сохранена. Цвет-поверхности-золотистый, на разрезе-свойственный. Консистенция-мягкая,сочная. Запах-свойственный жареной рыбе, без постороннего. Вкус-характерный жареной рыбе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,39	3,21	3,19	157,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба жареная 60 гр.**

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
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Минтай	135.6| 67.8	135.6| 67.8	135.6| 67.8	135.6| 67.8	135.6| 67.8	135.6| 67.8
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и жарят в жарочном шкафу 20-25 мин. при температуре 220-230оС. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма порционных кусков сохранена. Цвет-поверхности-золотистый, на разрезе-свойственный. Консистенция-мягкая,сочная. Запах-свойственный жареной рыбе, без постороннего. Вкус-характерный жареной рыбе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,38	3,15	3,18	156,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба жареная 50 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
Масло растительное	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3
Минтай	113|56.5	113|56.5	113|56.5	113|56.5	113|56.5	113|56.5	113|56.5
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и жарят в жарочном шкафу 20-25 мин. при температуре 220-230оС. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма порционных кусков сохранена. Цвет-поверхности-золотистый, на разрезе-свойственный. Консистенция-мягкая,сочная. Запах-свойственный жареной рыбе, без постороннего. Вкус-характерный жареной рыбе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,38	3,24	3,18	157,44

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/7/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Горбуша жареная 80 гр.**

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
Горбуша	130| 91	130| 91	130| 91	130| 91	130| 91	130| 91
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и жарят в жарочном шкафу 20-25 мин. при температуре 220-230оС. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма порционных кусков сохранена. Цвет-поверхности-золотистый, на разрезе-свойственный. Консистенция-мягкая,сочная. Запах-свойственный жареной рыбе, без постороннего. Вкус-характерный жареной рыбе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
22,95	9,28	3,19	206,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из отварного мяса говядины 250 гр.**

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**
Вода	130|130	130|130	130|130	130|130	130|130
Лук	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15	17.86| 15
Масло сливочное	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Морковь(с 01.01 по 31.07)	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30
Морковь(с 01.08 по 31.12)	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Мясо	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80	83.33| 80
Рис	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Мясо варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают на кусочки массой 20-30г. Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и масла сливочного.Нарезанное мясо заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши в соотношении 1:2,1, добавляют припущенные морковь и лук репчатый, соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса0, в конце варки - перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2г). Внешний вид- рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответсвует рецептуре. Цвет - мяса- светло-кроичневый,риса-серовато-белый,овощей-светло-желтый. Консистенция - мяса и риса- мягкая, плова- рассыпчатая,сочная. Запах- свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего. Вкус- характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,54	7,97	15,39	174,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из отварного мяса говядины 200 гр.**

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	104|104	104|104	104|104	104|104	104|104	104|104
Лук	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12
Масло сливочное	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	32|24	32|24	32|24	32|24	32|24	32|24
Морковь(с 01.08 по 31.12)	30|24	30|24	30|24	30|24	30|24	30|24
Мясо	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64
Рис	48|48	48|48	48|48	48|48	48|48	48|48
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Мясо варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают на кусочки массой 20-30г. Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и масла сливочного.Нарезанное мясо заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши в соотношении 1:2,1, добавляют припущенные морковь и лук репчатый, соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса0, в конце варки - перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2г). Внешний вид- рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответсвует рецептуре. Цвет - мяса- светло-кроичневый,риса-серовато-белый,овощей-светло-желтый. Консистенция - мяса и риса- мягкая, плова- рассыпчатая,сочная. Запах- свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего. Вкус- характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,53	7,97	15,40	174,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из отварного мяса говядины 180 гр.**

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	93.6|93.6	93.6|93.6	93.6|93.6	93.6|93.6	93.6|93.6	93.6|93.6
Лук	12.86| 10.8	12.86| 10.8	12.86| 10.8	12.86| 10.8	12.86| 10.8	12.86| 10.8
Масло сливочное	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6	28.8|21.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6	27 |21.6
Мясо	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6	60 |57.6
Рис	43.2|43.2	43.2|43.2	43.2|43.2	43.2|43.2	43.2|43.2	43.2|43.2
Соль	1.08|1.08	1.08|1.08	1.08|1.08	1.08|1.08	1.08|1.08	1.08|1.08

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Мясо варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают на кусочки массой 20-30г. Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и масла сливочного.Нарезанное мясо заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши в соотношении 1:2,1, добавляют припущенные морковь и лук репчатый, соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса0, в конце варки - перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2г). Внешний вид- рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответсвует рецептуре. Цвет - мяса- светло-кроичневый,риса-серовато-белый,овощей-светло-желтый. Консистенция - мяса и риса- мягкая, плова- рассыпчатая,сочная. Запах- свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего. Вкус- характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,53	7,97	15,39	174,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Плов из отварного мяса говядины 150 гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	78|78	78|78	78|78	78|78	78|78
Лук	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18
Мясо	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48
Рис	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Мясо варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают на кусочки массой 20-30г. Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и масла сливочного.Нарезанное мясо заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши в соотношении 1:2,1, добавляют припущенные морковь и лук репчатый, соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса0, в конце варки - перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2г). Внешний вид- рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответсвует рецептуре. Цвет - мяса- светло-кроичневый,риса-серовато-белый,овощей-светло-желтый. Консистенция - мяса и риса- мягкая, плова- рассыпчатая,сочная. Запах- свойственный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без постороннего. Вкус- характерный тушеному мясу говядины с овощами и рисом, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,53	7,97	15,39	174,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса кур 80 гр**

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**
Кура	115| 69	115| 69	115| 69	115| 69	115| 69	115| 69
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21
Мука	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Хлеб пшеничный	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кур разделывают на мякоть с кожей,нарезают на куски,измельчают через мясорубку,соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом и повторно измельчают через мясорубку,добавляют соль и перемешивают.Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой,панируют в муке и выкладывают на функциональную емкомсть,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин,форма изделий сохранена.Цвет-поверхности- золотистый,на разрезе серовато-белыйили светло-кремовый. Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур ,без постороннего.Вкус-характерный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,69	17,15	16,03	319,09

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/9/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса кур 70 гр**

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**
Кура	100.63| 60.38	100.63| 60.38	100.63| 60.38	100.63| 60.38	100.63| 60.38	100.63| 60.38
Масло растительное	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Молоко	18.38|18.38	18.38|18.38	18.38|18.38	18.38|18.38	18.38|18.38	18.38|18.38
Мука	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Соль	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88
Хлеб пшеничный	12.25|12.25	12.25|12.25	12.25|12.25	12.25|12.25	12.25|12.25	12.25|12.25

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кур разделывают на мякоть с кожей,нарезают на куски,измельчают через мясорубку,соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом и повторно измельчают через мясорубку,добавляют соль и перемешивают.Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой,панируют в муке и выкладывают на функциональную емкомсть,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин,форма изделий сохранена.Цвет-поверхности- золотистый,на разрезе серовато-белыйили светло-кремовый. Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур ,без постороннего.Вкус-характерный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,70	17,17	16,03	319,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/9/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса кур 60 гр**

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**
Кура	86.25|51.75	86.25|51.75	86.25|51.75	86.25|51.75	86.25|51.75	86.25|51.75
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Молоко	15.75|15.75	15.75|15.75	15.75|15.75	15.75|15.75	15.75|15.75	15.75|15.75
Мука	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Хлеб пшеничный	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кур разделывают на мякоть с кожей,нарезают на куски,измельчают через мясорубку,соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом и повторно измельчают через мясорубку,добавляют соль и перемешивают.Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой,панируют в муке и выкладывают на функциональную емкомсть,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин,форма изделий сохранена.Цвет-поверхности- золотистый,на разрезе серовато-белыйили светло-кремовый. Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур ,без постороннего.Вкус-характерный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,68	17,15	16,03	319,09

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/9/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса кур 50 гр**

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**
Кура	71.88|43.13	71.88|43.13	71.88|43.13	71.88|43.13	71.88|43.13	71.88|43.13
Масло растительное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Молоко	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13
Мука	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63
Хлеб пшеничный	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кур разделывают на мякоть с кожей,нарезают на куски,измельчают через мясорубку,соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом и повторно измельчают через мясорубку,добавляют соль и перемешивают.Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой,панируют в муке и выкладывают на функциональную емкомсть,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин,форма изделий сохранена.Цвет-поверхности- золотистый,на разрезе серовато-белыйили светло-кремовый. Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур ,без постороннего.Вкус-характерный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,72	17,16	16,02	319,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/9/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса куры**

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**
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	8.5|8.5	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Филе птицы	52|52	65|65	65|65	65|65	65|65	65|65
Хлеб пшеничный	4|4	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Яйцо	0.067|0.067	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кур разделывают на мякоть с кожей,нарезают на куски,измельчают через мясорубку,соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом и повторно измельчают через мясорубку,добавляют соль и перемешивают.Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой,панируют в муке и выкладывают на функциональную емкомсть,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин,форма изделий сохранена.Цвет-поверхности- золотистый,на разрезе серовато-белыйили светло-кремовый. Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур ,без постороннего.Вкус-характерный для запеченных изделий из котлетной массы мяса кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,95	6,21	4,10	157,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.50м

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста цветная отварная с маслом**

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**
Заморз "цветн капу	129.36|129.36	161.7|161.7	161.7|161.7	161.7|161.7	161.7|161.7	161.7|161.7
Масло сливочное	3.6|3.6	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Капусту цветную быстрозамороженную кладут в кипящую воду,не размораживая, и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности.Затем отвар сливают,капусту откидывают на дуршлаг.При отпуске капусту цветную поливают прокипяченным сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Цвет кремовый,консистенция мягкая. Запах свойственный отварной цветной капусте.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,55	2,46	5,33	54,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.550

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Оладьи**

Состав	Ясли	Дети
	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**
Дрожжи	3|3	3|3
Кефир	80|80	80|80
Масло растительное	9|9	9|9
Мука	78|78	78|78
Повидло	20|20	20|20
Сахар	4|4	4|4
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**160**	**160**

Технология приготовления:

Тесто для оладий готовят густой конститенции. Во времяброженя тесто 2-3 раза обминают. После последней обминки, когда тесто увеличится в объеме в 2-3 раза, оно считается готовым. Выпечка: оладьи пекут на хорошо нагретых(чугуных) сковородах, толстостенных противнях, переворачивая. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Органолептические показатели:

Подают с маслом, сметаной, джемом сахаром по 3 шт. на порцию.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,39	7,26	43,44	292,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.550/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Оладьи.**

Состав	**Ясли**	**Дети**
	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**
Масло растительное	9|9	9|9
Молоко	80|80	80|80
Мука	78|78	78|78
Сахар	4|4	4|4
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5
Яйцо	0.01|0.01	0.01|0.01

Выход блюда:	**160**	**160**

Технология приготовления:

Тесто для оладий готовят густой конститенции. Во времяброженя тесто 2-3 раза обминают. После последней обминки, когда тесто увеличится в объеме в 2-3 раза, оно считается готовым. Выпечка: оладьи пекут на хорошо нагретых(чугуных) сковородах, толстостенных противнях, переворачивая. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Органолептические показатели:

Подают с маслом, сметаной, джемом сахаром по 3 шт. на порцию.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,21	6,93	35,51	250,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.551

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Конфеты шоколадные**

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**
Конфеты шоколадные	15|15	15|15	15|15	15|15

Выход блюда:	**15**	**15**	**15**	**15**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,00	39,53	54,20	569,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.551/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Конфеты шоколадные.**

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**
Конфеты шоколадные	30 | 30	30 | 30	30 | 30

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,00	39,50	54,20	569,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.55с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп геркулесовый на курином бульоне**

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**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Геркулес	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	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	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящий бульон кладут картофель,нарезанный кубиками, добавляют крупу геркулес, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь и варят при слабом кипении до полной готовности супа. В конце варки суп солят и кладут мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,92	1,18	6,50	40,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.55с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп геркулесовый на мясном бульоне**

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**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Геркулес	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	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	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящий бульон кладут картофель,нарезанный кубиками, добавляют крупу геркулес, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь и варят при слабом кипении до полной готовности супа. В конце варки суп солят и кладут мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,92	1,18	6,50	40,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.55с-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп геркулесовый с мясом**

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**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Геркулес	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	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
Мясо	18 |17.28	25|24	25|24	25|24	25|24
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящий бульон кладут картофель,нарезанный кубиками, добавляют крупу геркулес, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь и варят при слабом кипении до полной готовности супа. В конце варки суп солят и кладут мелконарезанную зелень. Мясо,нарезанное на кусочки добавляют при отпуске.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей и вареного мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,02	2,87	6,50	66,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.55с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп геркулесовый на курином 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**
Бульон	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Геркулес	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10
Картофель(с 01.01 по 28.02)	61.54| 40	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	66.67| 40	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	53.33| 40	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	57.14| 40	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	5.6|5.6	7|7	7|7	7|7	7|7
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящий бульон кладут картофель,нарезанный кубиками, добавляют крупу геркулес, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь и варят при слабом кипении до полной готовности супа. В конце варки суп солят и кладут мелконарезанную зелень,сметану.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,99	1,67	6,58	46,44

Утверждаю

Технологическая карта № 7.55с/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп геркулесовый с курой 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	200|200	200|200	200|200	200|200
Геркулес	10|10	10|10	10|10	10|10
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Филе птицы	40 |36.8	40 |36.8	40 |36.8	40 |36.8

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящий бульон кладут картофель,нарезанный кубиками, добавляют крупу геркулес, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь и варят при слабом кипении до полной готовности супа. В конце варки суп солят и кладут мелконарезанную зелень.Отварное мясо куры раскладывают по тарелкам.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,87	1,68	6,50	58,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.55с/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп геркулесовый с курой 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Бульон	120|120
Геркулес	6|6
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30
Лук	7.5|6.3
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Петрушка зелень	0.75|0.75
Укроп зелень	0.75|0.75
Филе птицы	32 |30.72

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящий бульон кладут картофель,нарезанный кубиками, добавляют крупу геркулес, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь и варят при слабом кипении до полной готовности супа. В конце варки суп солят и кладут мелконарезанную зелень.Отварное мясо куры раскладывают по тарелкам.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,02	1,63	6,50	62,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.55с/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп геркулесовый на курином 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**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Геркулес	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	7.5|6.3	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	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	4.2|4.2	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6	5.6|5.6
Укроп зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящий бульон кладут картофель,нарезанный кубиками, добавляют крупу геркулес, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь и варят при слабом кипении до полной готовности супа. В конце варки суп солят и кладут мелконарезанную зелень,сметану.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,99	1,67	6,58	46,44

Утверждаю

Технологическая карта № 7.55с/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп геркулесовый с курой**

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**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Геркулес	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	7.5|6.3	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.8|1.8	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
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
Укроп зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Филе птицы	24 |22.08	32 |29.44	32 |29.44	32 |29.44	32 |29.44

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящий бульон кладут картофель,нарезанный кубиками, добавляют крупу геркулес, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь и варят при слабом кипении до полной готовности супа. В конце варки суп солят и кладут мелконарезанную зелень.Отварное мясо куры раскладывают по тарелкам.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,87	1,68	6,50	58,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с луком и растительным маслом 60 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**
Капуста	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50
Лук	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4	4.76| 4
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют).Подготовленные компоненты соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают.При приготовлении салата до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,лука-светло-салатный.Консистенция-овощей-хрустящая, не жесткая ,сочная.Запах-свойственный овощам, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным,без горечи.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,60	6,75	11,35	104,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с луком и растительным маслом 50 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
Капуста	52.09|41.67	52.09|41.67	52.09|41.67	52.09|41.67
Лук	3.96|3.33	3.96|3.33	3.96|3.33	3.96|3.33
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Сахар	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют).Подготовленные компоненты соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают.При приготовлении салата до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,лука-светло-салатный.Консистенция-овощей-хрустящая, не жесткая ,сочная.Запах-свойственный овощам, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным,без горечи.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,60	6,74	11,36	104,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с луком и растительным маслом 40 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**
Капуста	41.66|33.33	41.66|33.33	41.66|33.33	41.66|33.33
Лук	3.18|2.67	3.18|2.67	3.18|2.67	3.18|2.67
Масло растительное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют).Подготовленные компоненты соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают.При приготовлении салата до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,лука-светло-салатный.Консистенция-овощей-хрустящая, не жесткая ,сочная.Запах-свойственный овощам, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным,без горечи.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,60	6,73	11,38	103,97

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с луком и растительным маслом 30 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**
Капуста	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25
Лук	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и очищенный лук репчатый промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют).Подготовленные компоненты соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают.При приготовлении салата до 3 лет овощи натирают на терке. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,лука-светло-салатный.Консистенция-овощей-хрустящая, не жесткая ,сочная.Запах-свойственный овощам, входящих в рецептуру, с маслом растительным.Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным,без горечи.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,60	6,77	11,37	104,12

Утверждаю

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 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:

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 организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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-желтового 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

Утверждаю

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Сухофрукты	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Сухофрукты, сортируют по видам и тщательно промывают, нарезают,заливают кипятком и варят 8- 10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 8-10 мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид-вареные сухофрукты (смесь-яблоки,груши и др.)сохранили форму,залиты сиропом(отваром).Цвет- свойственный вареным сухофруктам,отвар от светло-желтового 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
0,00	0,00	6,81	28,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/10/1,

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов 180 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	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189
Сахар	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Сухофрукты	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Сухофрукты сортируют по видам, тщательно промывают, нарезают,заливают кипятком и варят 8- 10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 8-10 мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид- сухофрукты (смесь -яблоки,груши,изюм и др.)сохранили форму,залиты сиропом(отваром).Цвет- свойственный вареным сухофруктам,отвар от светло-желтового 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
0,00	0,00	6,81	28,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/10/2,

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов 150 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	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5
Сахар	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.3|11.3	11.3|11.3
Сухофрукты	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Сухофрукты сортируют по видам, тщательно промывают, нарезают,заливают кипятком и варят 8- 10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 8-10 мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид- сухофрукты(смесь9яблоки,груши, изюм и др.) сохранили форму,залиты сиропом(отваром).Цвет- свойственный вареным сухофруктам,отвар от светло-желтового до светло-коричневогоразной 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
0,00	0,00	6,81	28,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/10/3,

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов 70 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	73.5|73.5	73.5|73.5	73.5|73.5	73.5|73.5	73.5|73.5	73.5|73.5	73.5|73.5
Сахар	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.3|5.3	5.3|5.3
Сухофрукты	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Сухофрукты сортируют по видам, тщательно промывают, нарезают,заливают кипятком и варят 8- 10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 8-10 мин.при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид- сухофрукты(смесь-яблоки,груши,изюм и др.) сохранили форму,залиты сиропом(отваром).Цвет- свойственныйвареным сухофруктам, отвар- от светло-желтового 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
0,00	0,00	6,81	28,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус сметанный 50 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**
Вода	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Сметана	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячей кипяченой водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сметану процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный для соуса сметанного, без постороннего.Вкус-характерный для соуса сметанного, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,18	8,10	3,94	105,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/11/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус сметанный 30 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**
Вода	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5
Масло сливочное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Мука	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Сметана	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	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:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячей кипяченой водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сметану процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный для соуса сметанного, без подгорелости.Вкус- характерный для соуса сметанного, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,20	8,10	3,97	105,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/11/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус сметанный 20 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**
Вода	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Масло сливочное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Мука	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	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:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 С,просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячей кипяченой водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сметану процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный для соуса сметанного, без постороннего.Вкус-характерный для соуса сметанного, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,15	8,10	4,00	105,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка со сметаной 60 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**
Дрожжи	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	15|15	15|15	15|15	15|15
Мука	41|41	41|41	41|41	41|41
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4
Сметана	20|20	20|20	20|20	20|20
Соль	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добовляют соль,дрожжи,1/3просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добовляют 3/4 яйца,1/2часть сахара, муку,тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста фрмуют шарики, укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин.,затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яиц, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки смазывают выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 6-8мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем из сметаны. Цвет -тестовой части- золотистый, фарша светло-кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой частие-однородная,пористая, фарша - сочная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с сметаной,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании со сметаной, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,92	15,45	52,32	426,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка со сметаной 80 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**
Дрожжи	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Масло растительное	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67
Молоко	20|20	20|20	20|20	20|20
Мука	54.67|54.67	54.67|54.67	54.67|54.67	54.67|54.67
Сахар	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Сметана	26.67|26.67	26.67|26.67	26.67|26.67	26.67|26.67
Соль	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13
Яйцо	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добовляют соль,дрожжи,1/3просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добовляют 3/4 яйца,1/2часть сахара, муку,тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста фрмуют шарики, укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин.,затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яиц, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки смазывают выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 6-8мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем из сметаны. Цвет -тестовой части- золотистый, фарша светло-кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой частие-однородная,пористая, фарша - сочная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с сметаной,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании со сметаной, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,91	15,44	52,34	426,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка со сметаной 90 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**
Дрожжи	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло растительное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Молоко	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5
Мука	61.5|61.5	61.5|61.5	61.5|61.5	61.5|61.5
Сахар	6|6	6|6	6|6	6|6
Сметана	30|30	30|30	30|30	30|30
Соль	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добовляют соль,дрожжи,1/3просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добовляют 3/4 яйца,1/2часть сахара, муку,тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста фрмуют шарики, укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин.,затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яиц, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки смазывают выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 6-8мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем из сметаны. Цвет -тестовой части- золотистый, фарша светло-кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой частие-однородная,пористая, фарша - сочная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с сметаной,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании со сметаной, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,91	15,43	52,33	426,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/12/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка со сметаной**

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**
Дрожжи	1|1	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3.3|3.3	4.4|4.4	4.4|4.4	4.4|4.4
Молоко	15|15	20|20	20|20	20|20
Мука	41|41	54.67|54.67	54.67|54.67	54.67|54.67
Сахар	4|4	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Сметана	20|20	26.67|26.67	26.67|26.67	26.67|26.67
Соль	0.1|0.1	0.13|0.13	0.13|0.13	0.13|0.13
Яйцо	0.1|0.1	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добовляют соль,дрожжи,1/3просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добовляют 3/4 яйца,1/2часть сахара, муку,тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста фрмуют шарики, укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин.,затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яиц, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки смазывают выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 6-8мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем из сметаны. Цвет -тестовой части- золотистый, фарша светло-кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой частие-однородная,пористая, фарша - сочная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с сметаной,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании со сметаной, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,95	14,32	52,35	415,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/12/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка со сметаной 70 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**
Дрожжи	1.16|1.16	1.16|1.16	1.16|1.16	1.16|1.16
Масло растительное	5.84|5.84	5.84|5.84	5.84|5.84	5.84|5.84
Молоко	17.5|17.5	17.5|17.5	17.5|17.5	17.5|17.5
Мука	47.84|47.84	47.84|47.84	47.84|47.84	47.84|47.84
Сахар	4.66|4.66	4.66|4.66	4.66|4.66	4.66|4.66
Сметана	23.34|23.34	23.34|23.34	23.34|23.34	23.34|23.34
Соль	0.11|0.11	0.11|0.11	0.11|0.11	0.11|0.11
Яйцо	0.11666|0.11666	0.11666|0.11666	0.11666|0.11666	0.11666|0.11666

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добовляют соль,дрожжи,1/3просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добовляют 3/4 яйца,1/2часть сахара, муку,тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста фрмуют шарики, укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин.,затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яиц, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки смазывают выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 6-8мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем из сметаны. Цвет -тестовой части- золотистый, фарша светло-кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой частие-однородная,пористая, фарша - сочная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с сметаной,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании со сметаной, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,90	15,44	52,33	426,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/12/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка со сметаной .**

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**
Дрожжи	0.5|0.5	1|1	1|1
Масло растительное	3|3	4|4	4|4
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3
Молоко	14|14	18|18	18|18
Мука	27.4|27.4	34|34	34|34
Сахар	3|3	4|4	4|4
Сметана	11|11	12|12	12|12
Соль	0.1|0.1	0.2|0.2	0.2|0.2
Яйцо	0.167|0.167	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добовляют соль,дрожжи,1/3просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добовляют 3/4 яйца,1/2часть сахара, муку,тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста фрмуют шарики, укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин.,затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яиц, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки смазывают выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 6-8мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем из сметаны. Цвет -тестовой части- золотистый, фарша светло-кремовый. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой частие-однородная,пористая, фарша - сочная.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с сметаной,без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании со сметаной, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,31	12,21	33,61	301,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты со сметаной 200гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Капуста	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	16|12	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12
Сметана	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

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратными ломтиками, картофель кубиками, морковь ломтиками. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин, в конце добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) светло коричневый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный варены продуктам, входнящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,76	1,38	3,78	30,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты со сметаной 250гр**

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	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	78.13| 62.5	78.13| 62.5	78.13| 62.5	78.13| 62.5	78.13| 62.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
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:

Капусту нарезают квадратными ломтиками, картофель кубиками, морковь ломтиками. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин, в конце добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) светло коричневый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный варены продуктам, входнящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,75	1,38	3,78	30,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты со сметаной 180гр**

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	144|144	144|144	144|144	144|144	144|144
Капуста	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Картофель(с 01.01 по 28.02)	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	30|18	30|18	30|18	30|18	30|18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18
Масло растительное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.4|10.8	14.4|10.8	14.4|10.8	14.4|10.8	14.4|10.8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.5|10.8	13.5|10.8	13.5|10.8	13.5|10.8	13.5|10.8
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратными ломтиками, картофель кубиками, морковь ломтиками. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин, в конце добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) светло коричневый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный варены продуктам, входнящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,75	1,38	3,77	30,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты со сметаной 150гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120
Капуста	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	25|15	25|15	25|15	25|15	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9
Сметана	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратными ломтиками, картофель кубиками, морковь ломтиками. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин, в конце добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) светло коричневый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный варены продуктам, входнящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,75	1,38	3,77	30,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты со сметаной .**

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**
Вода	77.5|77.5	146|146	145|145
Капуста	55|44	80|64	80|64
Картофель(с 01.01 по 28.02)	56 |36.4	86.15| 56	86.15| 56
Картофель(с 01.03 по 31.08)	60.67| 36.4	93.33| 56	93.33| 56
Картофель(с 01.09 по 31.10)	48.53| 36.4	74.67| 56	74.67| 56
Картофель(с 01.11 по 31.12)	52 |36.4	80|56	80|56
Лук	4|4	8|8	8|8
Масло растительное	2|2	2|2	3|3
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	26.67| 20	26.67| 20
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	25|20	25|20
Сметана	6|6	8|8	8|8
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратными ломтиками, картофель кубиками, морковь ломтиками. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин, в конце добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) светло коричневый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный варены продуктам, входнящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,08	2,89	6,36	58,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре с морской капустой 150г**

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
Капуста морская	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	150.77| 98	150.77| 98	150.77| 98	150.77| 98	150.77| 98	150.77| 98
Картофель(с 01.03 по 31.08)	163.33| 98	163.33| 98	163.33| 98	163.33| 98	163.33| 98	163.33| 98
Картофель(с 01.09 по 31.10)	130.67| 98	130.67| 98	130.67| 98	130.67| 98	130.67| 98	130.67| 98
Картофель(с 01.11 по 31.12)	140| 98	140| 98	140| 98	140| 98	140| 98	140| 98
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Морскую капусту припускают в собственном соку,сок сливают .Очищенный картофель заливают горячей водой,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7мин.на плите,затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину с добавлением морской капусты.В протертую массу добавляют горячее кипяченое молоко ,растопленное сливочное масло,перемешивают ,взбивая до получения пышной однородной массы и прогревают 3-5мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень 1-2гр,

Органолептические показатели:

Внешний вид -протертая масса сохраняющая форму.Цвет кремовый с зеленым оттенком.Консистенция -пышная,однородная,без непротертых частиц.Запах свойственный для отварного картофеля с морской капустой,молоком и маслом сливочным.Вкус характерный для отварного картофеля с морской капустой,молоком и маслом сливочным без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,69	3,90	12,00	97,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре с морской капустой 180г**

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**
Капуста морская	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Картофель(с 01.01 по 28.02)	180.92| 117.6	180.92| 117.6	180.92| 117.6	180.92| 117.6	180.92| 117.6	180.92| 117.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	196 |117.6	196 |117.6	196 |117.6	196 |117.6	196 |117.6	196 |117.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	156.8|117.6	156.8|117.6	156.8|117.6	156.8|117.6	156.8|117.6	156.8|117.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	168 |117.6	168 |117.6	168 |117.6	168 |117.6	168 |117.6	168 |117.6
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Морскую капусту припускают в собственном соку,сок сливают .Очищенный картофель заливают горячей водой,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7мин.на плите,затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину с добавлением морской капусты.В протертую массу добавляют горячее кипяченое молоко ,растопленное сливочное масло,перемешивают ,взбивая до получения пышной однородной массы и прогревают 3-5мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень 1-2гр,

Органолептические показатели:

Внешний вид -протертая масса сохраняющая форму.Цвет кремовый с зеленым оттенком.Консистенция -пышная,однородная,без непротертых частиц.Запах свойственный для отварного картофеля с морской капустой,молоком и маслом сливочным.Вкус характерный для отварного картофеля с морской капустой,молоком и маслом сливочным без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,69	3,91	11,99	97,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре с морской капустой 130г**

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
Капуста морская	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
Картофель(с 01.01 по 28.02)	130.66| 84.93	130.66| 84.93	130.66| 84.93	130.66| 84.93	130.66| 84.93	130.66| 84.93
Картофель(с 01.03 по 31.08)	141.55| 84.93	141.55| 84.93	141.55| 84.93	141.55| 84.93	141.55| 84.93	141.55| 84.93
Картофель(с 01.09 по 31.10)	113.24| 84.93	113.24| 84.93	113.24| 84.93	113.24| 84.93	113.24| 84.93	113.24| 84.93
Картофель(с 01.11 по 31.12)	121.33| 84.93	121.33| 84.93	121.33| 84.93	121.33| 84.93	121.33| 84.93	121.33| 84.93
Масло сливочное	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Молоко	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33	17.33|17.33
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Морскую капусту припускают в собственном соку,сок сливают .Очищенный картофель заливают горячей водой,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7мин.на плите,затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину с добавлением морской капусты.В протертую массу добавляют горячее кипяченое молоко ,растопленное сливочное масло,перемешивают ,взбивая до получения пышной однородной массы и прогревают 3-5мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень 1-2гр,

Органолептические показатели:

Внешний вид -протертая масса сохраняющая форму.Цвет кремовый с зеленым оттенком.Консистенция -пышная,однородная,без непротертых частиц.Запах свойственный для отварного картофеля с морской капустой,молоком и маслом сливочным.Вкус характерный для отварного картофеля с морской капустой,молоком и маслом сливочным без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,69	3,90	11,99	97,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре с морской капустой 100г**

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
Капуста морская	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Картофель(с 01.01 по 28.02)	100.51| 65.33	100.51| 65.33	100.51| 65.33	100.51| 65.33	100.51| 65.33	100.51| 65.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	108.88| 65.33	108.88| 65.33	108.88| 65.33	108.88| 65.33	108.88| 65.33	108.88| 65.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	87.11|65.33	87.11|65.33	87.11|65.33	87.11|65.33	87.11|65.33	87.11|65.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	93.33|65.33	93.33|65.33	93.33|65.33	93.33|65.33	93.33|65.33	93.33|65.33
Масло сливочное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Молоко	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33	13.33|13.33
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Морскую капусту припускают в собственном соку,сок сливают .Очищенный картофель заливают горячей водой,добавляют соль и варят до готовности.Отвар сливают ,вареный картофель подсушивают 5-7мин.на плите,затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину с добавлением морской капусты.В протертую массу добавляют горячее кипяченое молоко ,растопленное сливочное масло,перемешивают ,взбивая до получения пышной однородной массы и прогревают 3-5мин.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень 1-2гр,

Органолептические показатели:

Внешний вид -протертая масса сохраняющая форму.Цвет кремовый с зеленым оттенком.Консистенция -пышная,однородная,без непротертых частиц.Запах свойственный для отварного картофеля с морской капустой,молоком и маслом сливочным.Вкус характерный для отварного картофеля с морской капустой,молоком и маслом сливочным без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,69	3,91	11,99	97,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша овсяная молочная с маслом сливочным 200г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	68|68	68|68	68|68	68|68	68|68
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Овсяная крупа	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Перебранную и промытую крупу всыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, затем добавляют соль, сахар,горячее кипяченое молоко,варят, преиодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной овсяной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной овсяной каше с маслом сливочным,сладковатый, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,40	3,94	15,88	112,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша овсяная молочная с маслом сливочным 180г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	61.2|61.2	61.2|61.2	61.2|61.2	61.2|61.2	61.2|61.2
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	90|90	90|90	90|90	90|90	90|90
Овсяная крупа	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Перебранную и промытую крупу всыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, затем добавляют соль, сахар,горячее кипяченое молоко,варят, преиодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной овсяной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной овсяной каше с маслом сливочным,сладковатый, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,39	3,93	15,88	112,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша овсяная молочная с маслом сливочным 150г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	51|51	51|51	51|51	51|51	51|51
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	75|75	75|75	75|75	75|75	75|75
Овсяная крупа	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Перебранную и промытую крупу всыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, затем добавляют соль, сахар,горячее кипяченое молоко,варят, преиодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной овсяной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной овсяной каше с маслом сливочным,сладковатый, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,39	3,93	15,87	112,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша овсяная молочная с маслом сливочным 120г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	40.8|40.8	40.8|40.8	40.8|40.8	40.8|40.8	40.8|40.8
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Овсяная крупа	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Перебранную и промытую крупу всыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, затем добавляют соль, сахар,горячее кипяченое молоко,варят, преиодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной овсяной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной овсяной каше с маслом сливочным,сладковатый, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,39	3,93	15,88	112,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога 100**

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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2
Мука	14|14	14|14	14|14
Сахар	10|10	10|10	10|10
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Творог	90.91| 90	90.91| 90	90.91| 90
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яйца,сахар,соль,2/3 просеянной муки.Массу хорошо перемешивают,придают ей форму батончики толщиной 5-6 см,нарезают поперек,панируют в оставшейся муке,придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см,затем укладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 15-20 мин.Готовые сырники отпускают с соусом или со сметаной,доведенной до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма округлая,поверхность ровная.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе-светло-кремовый.Консистенция-однородная,рыхлая.Запах-свойственный для сырников из творога и продуктов входящих в рецептуру.без постороннего.Вкус-характерный для сырников из творога и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,71	16,59	20,33	317,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога 150**

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**
Масло растительное	3|3	3|3	3|3
Мука	21|21	21|21	21|21
Сахар	15|15	15|15	15|15
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Творог	136.36| 135	136.36| 135	136.36| 135
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яйца,сахар,соль,2/3 просеянной муки.Массу хорошо перемешивают,придают ей форму батончики толщиной 5-6 см,нарезают поперек,панируют в оставшейся муке,придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см,затем укладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 15-20 мин.Готовые сырники отпускают с соусом или со сметаной,доведенной до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма округлая,поверхность ровная.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе-светло-кремовый.Консистенция-однородная,рыхлая.Запах-свойственный для сырников из творога и продуктов входящих в рецептуру.без постороннего.Вкус-характерный для сырников из творога и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,72	16,58	20,33	317,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, запеченная в молочном соусе 100 гр.**

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
Масло растительное	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
Молоко	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
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Обработаннуюрыбу разделывают 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 200-210оС 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 рахрезе-светло-серый. соуса-светло-кремовый. Консистенция-рыбы-мягкая, соуса-однородня, средней густоты. Запах-свойственный для запеченой рыбы с молочным соусом, без постороннего. Вкус-характерный для запеченой 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	119,02

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, запеченная в молочном соусе 80 гр.**

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
Масло растительное	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Минтай	99.2|49.6	99.2|49.6	99.2|49.6	99.2|49.6	99.2|49.6	99.2|49.6
Молоко	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработаннуюрыбу разделывают 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 200-210оС 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 рахрезе-светло-серый. соуса-светло-кремовый. Консистенция-рыбы-мягкая, соуса-однородня, средней густоты. Запах-свойственный для запеченой рыбы с молочным соусом, без постороннего. Вкус-характерный для запеченой рыбы с молочным соусом

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,08	2,84	5,33	119,02

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, запеченная в молочном соусе 70 гр.**

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**
Масло растительное	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Минтай	86.8|43.4	86.8|43.4	86.8|43.4	86.8|43.4	86.8|43.4	86.8|43.4
Молоко	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Обработаннуюрыбу разделывают 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 200-210оС 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 рахрезе-светло-серый. соуса-светло-кремовый. Консистенция-рыбы-мягкая, соуса-однородня, средней густоты. Запах-свойственный для запеченой рыбы с молочным соусом, без постороннего. Вкус-характерный для запеченой 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	119,02

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, запеченная в молочном соусе 50 гр.**

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
Масло растительное	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Минтай	62|31	62|31	62|31	62|31	62|31	62|31
Молоко	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Обработаннуюрыбу разделывают 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 200-210оС 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 рахрезе-светло-серый. соуса-светло-кремовый. Консистенция-рыбы-мягкая, соуса-однородня, средней густоты. Запах-свойственный для запеченой рыбы с молочным соусом, без постороннего. Вкус-характерный для запеченой рыбы с молочным соусом

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,08	2,84	5,32	119,02

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/7/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, запеченная в молочном соусе**

Состав	Ясли	Дети	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 12 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	3|3	3|3	3|3	3|3
Минтай	155|77.5	200|100	200|100	200|100	200|100
Молоко	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработаннуюрыбу разделывают 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 200-210оС 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 рахрезе-светло-серый. соуса-светло-кремовый. Консистенция-рыбы-мягкая, соуса-однородня, средней густоты. Запах-свойственный для запеченой рыбы с молочным соусом, без постороннего. Вкус-характерный для запеченой рыбы с молочным соусом

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
19,68	4,88	3,99	191,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из отварного мяса говядины 200 гр.**

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**
Вода	43|43	43|43	43|43	43|43	43|43
Зеленый горошек	26.15| 17	26.15| 17	26.15| 17	26.15| 17	26.15| 17
Картофель(с 01.01 по 28.02)	113.85| 74	113.85| 74	113.85| 74	113.85| 74	113.85| 74
Картофель(с 01.03 по 31.08)	123.33| 74	123.33| 74	123.33| 74	123.33| 74	123.33| 74
Картофель(с 01.09 по 31.10)	98.67| 74	98.67| 74	98.67| 74	98.67| 74	98.67| 74
Картофель(с 01.11 по 31.12)	105.71| 74	105.71| 74	105.71| 74	105.71| 74	105.71| 74
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	34.67| 26	34.67| 26	34.67| 26	34.67| 26	34.67| 26
Морковь(с 01.08 по 31.12)	32.5| 26	32.5| 26	32.5| 26	32.5| 26	32.5| 26
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	72.92| 70	72.92| 70	72.92| 70	72.92| 70	72.92| 70
Сметана	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий, кладут в воду (1,5 л на 1 кг. мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 20-30 мин. до готовности добавляю соль. Мясо отварное охлаждают, нарезают на кусочки массой 20-30г. Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками. Картофель отваривают, морковь припускают с добавлением воды (20% к массе), зеленый горошек прогревают в собственном соку, отвар сливают. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., добавляют сметану и доводят до кипения. Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель и зеленый горошек,заливают соусом и тушат 15-20 мин. Внешний вид- кусочки говядины в соусе с овощным гарниром. Цвет- мяса- серовато-коричневый, соуса и ранира- свойственный использованным компонентам. Консистенция- мяса и овощей- мягкая, сочная; соуса-средней густоты, без комков. Запах- свойственный наюору продуктов, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу, овощей и соуса, без вкуса подгорелого.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,54	7,27	9,11	143,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из отварного мяса говядины 180 гр.**

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**
Вода	38.7|38.7	38.7|38.7	38.7|38.7	38.7|38.7	38.7|38.7
Зеленый горошек	23.54| 15.3	23.54| 15.3	23.54| 15.3	23.54| 15.3	23.54| 15.3
Картофель(с 01.01 по 28.02)	102.46| 66.6	102.46| 66.6	102.46| 66.6	102.46| 66.6	102.46| 66.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	111|66.6	111|66.6	111|66.6	111|66.6	111|66.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	88.8|66.6	88.8|66.6	88.8|66.6	88.8|66.6	88.8|66.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	95.14| 66.6	95.14| 66.6	95.14| 66.6	95.14| 66.6	95.14| 66.6
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	31.2|23.4	31.2|23.4	31.2|23.4	31.2|23.4	31.2|23.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	29.25| 23.4	29.25| 23.4	29.25| 23.4	29.25| 23.4	29.25| 23.4
Мука	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Мясо	65.63| 63	65.63| 63	65.63| 63	65.63| 63	65.63| 63
Сметана	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий, кладут в воду (1,5 л на 1 кг. мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 20-30 мин. до готовности добавляю соль. Мясо отварное охлаждают, нарезают на кусочки массой 20-30г. Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками. Картофель отваривают, морковь припускают с добавлением воды (20% к массе), зеленый горошек прогревают в собственном соку, отвар сливают. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., добавляют сметану и доводят до кипения. Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель и зеленый горошек,заливают соусом и тушат 15-20 мин. Внешний вид- кусочки говядины в соусе с овощным гарниром. Цвет- мяса- серовато-коричневый, соуса и ранира- свойственный использованным компонентам. Консистенция- мяса и овощей- мягкая, сочная; соуса-средней густоты, без комков. Запах- свойственный наюору продуктов, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу, овощей и соуса, без вкуса подгорелого.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,54	7,26	9,11	143,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из отварного мяса говядины 150 гр.**

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**
Вода	32.25|32.25	32.25|32.25	32.25|32.25	32.25|32.25	32.25|32.25
Зеленый горошек	19.62|12.75	19.62|12.75	19.62|12.75	19.62|12.75	19.62|12.75
Картофель(с 01.01 по 28.02)	85.38| 55.5	85.38| 55.5	85.38| 55.5	85.38| 55.5	85.38| 55.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	92.5|55.5	92.5|55.5	92.5|55.5	92.5|55.5	92.5|55.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74 |55.5	74 |55.5	74 |55.5	74 |55.5	74 |55.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	79.29| 55.5	79.29| 55.5	79.29| 55.5	79.29| 55.5	79.29| 55.5
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	26 |19.5	26 |19.5	26 |19.5	26 |19.5	26 |19.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	24.38| 19.5	24.38| 19.5	24.38| 19.5	24.38| 19.5	24.38| 19.5
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	54.69| 52.5	54.69| 52.5	54.69| 52.5	54.69| 52.5	54.69| 52.5
Сметана	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий, кладут в воду (1,5 л на 1 кг. мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 20-30 мин. до готовности добавляю соль. Мясо отварное охлаждают, нарезают на кусочки массой 20-30г. Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками. Картофель отваривают, морковь припускают с добавлением воды (20% к массе), зеленый горошек прогревают в собственном соку, отвар сливают. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., добавляют сметану и доводят до кипения. Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель и зеленый горошек,заливают соусом и тушат 15-20 мин. Внешний вид- кусочки говядины в соусе с овощным гарниром. Цвет- мяса- серовато-коричневый, соуса и ранира- свойственный использованным компонентам. Консистенция- мяса и овощей- мягкая, сочная; соуса-средней густоты, без комков. Запах- свойственный наюору продуктов, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу, овощей и соуса, без вкуса подгорелого.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,53	7,27	9,09	143,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из отварного мяса говядины 50 гр.**

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**
Вода	10.75|10.75	10.75|10.75	10.75|10.75	10.75|10.75	10.75|10.75
Зеленый горошек	6.54|4.25	6.54|4.25	6.54|4.25	6.54|4.25	6.54|4.25
Картофель(с 01.01 по 28.02)	28.46| 18.5	28.46| 18.5	28.46| 18.5	28.46| 18.5	28.46| 18.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	30.83| 18.5	30.83| 18.5	30.83| 18.5	30.83| 18.5	30.83| 18.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24.67| 18.5	24.67| 18.5	24.67| 18.5	24.67| 18.5	24.67| 18.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	26.43| 18.5	26.43| 18.5	26.43| 18.5	26.43| 18.5	26.43| 18.5
Масло сливочное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8.67| 6.5	8.67| 6.5	8.67| 6.5	8.67| 6.5	8.67| 6.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.13| 6.5	8.13| 6.5	8.13| 6.5	8.13| 6.5	8.13| 6.5
Мука	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Мясо	18.23| 17.5	18.23| 17.5	18.23| 17.5	18.23| 17.5	18.23| 17.5
Сметана	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Мясо говядины зачищают от сухожилий, кладут в воду (1,5 л на 1 кг. мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 20-30 мин. до готовности добавляю соль. Мясо отварное охлаждают, нарезают на кусочки массой 20-30г. Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками. Картофель отваривают, морковь припускают с добавлением воды (20% к массе), зеленый горошек прогревают в собственном соку, отвар сливают. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин., добавляют сметану и доводят до кипения. Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель и зеленый горошек,заливают соусом и тушат 15-20 мин. Внешний вид- кусочки говядины в соусе с овощным гарниром. Цвет- мяса- серовато-коричневый, соуса и ранира- свойственный использованным компонентам. Консистенция- мяса и овощей- мягкая, сочная; соуса-средней густоты, без комков. Запах- свойственный наюору продуктов, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу, овощей и соуса, без вкуса подгорелого.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,52	7,28	9,12	143,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом кур с овощами 250 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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220	338.46| 220
Картофель(с 01.03 по 31.08)	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220	366.67| 220
Картофель(с 01.09 по 31.10)	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220	293.33| 220
Картофель(с 01.11 по 31.12)	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220	314.29| 220
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мясо	116.67| 70	116.67| 70	116.67| 70	116.67| 70	116.67| 70	116.67| 70	116.67| 70
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сухари панировочные	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Отработанные тушки курзакладывают в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг) и варят до готовности ,охлаждают,отделяют мясо от кости,измельчают на мясорубке.Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 5-7 мин и соединяют с фаршем из мяса кур,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса кур с овощами,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин,равномерно запеченное.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-светло-серый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,02	5,41	15,99	151,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/9/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом кур с овощами 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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176	270.77| 176
Картофель(с 01.03 по 31.08)	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176	293.33| 176
Картофель(с 01.09 по 31.10)	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176	234.67| 176
Картофель(с 01.11 по 31.12)	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176	251.43| 176
Лук	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8
Масло растительное	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Масло сливочное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Мясо	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56	93.33| 56
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Сухари панировочные	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Отработанные тушки курзакладывают в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг) и варят до готовности ,охлаждают,отделяют мясо от кости,измельчают на мясорубке.Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 5-7 мин и соединяют с фаршем из мяса кур,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса кур с овощами,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин,равномерно запеченное.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-светло-серый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу кур.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,03	5,41	16,00	151,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/9/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом кур с овощами 180 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4	243.69| 158.4
Картофель(с 01.03 по 31.08)	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4	264 |158.4
Картофель(с 01.09 по 31.10)	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4	211.2|158.4
Картофель(с 01.11 по 31.12)	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4	226.29| 158.4
Лук	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2	8.57| 7.2
Масло растительное	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72
Масло сливочное	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44	1.44|1.44
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Мясо	84 |50.4	84 |50.4	84 |50.4	84 |50.4	84 |50.4	84 |50.4
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72
Сухари панировочные	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16	2.16|2.16
Яйцо	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Отработанные тушки курзакладывают в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг) и варят до готовности ,охлаждают,отделяют мясо от кости,измельчают на мясорубке.Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 5-7 мин и соединяют с фаршем из мяса кур,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса кур с овощами,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин,равномерно запеченное.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-светло-серый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,02	5,41	15,99	151,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.6/9/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная,фаршированная отварным мясом кур с овощами 150 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132	203.08| 132
Картофель(с 01.03 по 31.08)	220|132	220|132	220|132	220|132	220|132	220|132
Картофель(с 01.09 по 31.10)	176|132	176|132	176|132	176|132	176|132	176|132
Картофель(с 01.11 по 31.12)	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132	188.57| 132
Лук	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6	7.14| 6
Масло растительное	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Масло сливочное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Мясо	70|42	70|42	70|42	70|42	70|42	70|42
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Сухари панировочные	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Яйцо	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Отработанные тушки курзакладывают в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг) и варят до готовности ,охлаждают,отделяют мясо от кости,измельчают на мясорубке.Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой,бланшируют 5-7 мин и соединяют с фаршем из мяса кур,добавляют соль и массу прогревают 3-5 мин.
Ощищенный картофель варят до готовности,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии,охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца и перемешивают.Картофельную массу делят на две равные части.Одну часть кладут на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями,разравнивают,кладут фарш из мяса кур с овощами,сверху оставшуюся часть картофеля и разравнивают.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.Если изделие готовят в виде рулета,его формуют:картофельную массу укладывают на пищевую поэтиленовую пленку,на середину кладут фарш,придают форму рулета.перекладывают швом вниз на емкость,смазанную маслом растительным.Изделие посыпают сухарями,сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 20-25 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин,равномерно запеченное.Цвет- корочки золотистый,на разрезе картофельной массы-светло желтый,мясного фарша-светло-серый.Консистенция-картофельной массы однородная,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному картофелю и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному картофелю и мясу кур.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,01	5,40	15,99	151,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.61р

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле рыбное**

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**
Вода	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Горбуша	100| 57	133 |75.81	133 |75.81	133 |75.81	133 |75.81
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	15|15	20|20	20|20	20|20	20|20
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Яйцо	0.16|0.16	0.21|0.21	0.21|0.21	0.21|0.21	0.21|0.21

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Филе рыбы с кожей и без костей варят до готовности и измельчают дважды на мясорубке. В полученную массу добавляют густой молочный соус,яйца и тщательно выбивают. Выкладывают на смазанный лист маслом растительным и запекают 15-20 мин в жарочном шкафу. При отпуске нарезают порционные куски. Срок реализации 2 часа.

Органолептические показатели:

Цвет соответствует виду рыбы. Консистенция корочки-запеченная, начинка мягкая,нежная. Вкус и запах: аромат рыбного изделия запеченного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
20,88	9,83	2,75	201,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.61р/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле рыбное.**

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**
Вода	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Горбуша	100| 57	133 |75.81	133 |75.81	133 |75.81	133 |75.81
Масло растительное	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	15|15	20|20	20|20	20|20	20|20
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Яйцо	0.16|0.16	0.21|0.21	0.21|0.21	0.21|0.21	0.21|0.21

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Филе рыбы с кожей и без костей варят до готовности и измельчают дважды на мясорубке. В полученную массу добавляют густой молочный соус,яйца и тщательно выбивают. Выкладывают на смазанный лист маслом растительным и запекают 15-20 мин в жарочном шкафу. При отпуске нарезают порционные куски. Срок реализации 2 часа.

Органолептические показатели:

Цвет соответствует виду рыбы. Консистенция корочки-запеченная, начинка мягкая,нежная. Вкус и запах: аромат рыбного изделия запеченного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
20,88	8,73	2,75	189,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.61р/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле рыбное 70 гр**

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**
Вода	4.67|4.67	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38
Горбуша	116.67| 66.5	116.39| 66.34	116.39| 66.34	116.39| 66.34	116.39| 66.34
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	17.5|17.5	17.5|17.5	17.5|17.5	17.5|17.5	17.5|17.5
Мука	2.33|2.33	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Яйцо	0.18667|0.18667	0.18375|0.18375	0.18375|0.18375	0.18375|0.18375	0.18375|0.18375

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Филе рыбы с кожей и без костей варят до готовности и измельчают дважды на мясорубке. В полученную массу добавляют густой молочный соус,яйца и тщательно выбивают. Выкладывают на смазанный лист маслом растительным и запекают 15-20 мин в жарочном шкафу. При отпуске нарезают порционные куски. Срок реализации 2 часа.

Органолептические показатели:

Цвет соответствует виду рыбы. Консистенция корочки-запеченная, начинка мягкая,нежная. Вкус и запах: аромат рыбного изделия запеченного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
20,87	8,89	2,74	191,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.61р/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле рыбное.**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 2 блю
	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	4.67|4.67	5.63|5.63	5.63|5.63	5.63|5.63
Горбуша	116.67| 66.5	149.63| 85.29	149.63| 85.29	149.63| 85.29
Масло растительное	1.17|1.17	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25
Молоко	17.5|17.5	22.5|22.5	22.5|22.5	22.5|22.5
Мука	2.33|2.33	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25
Яйцо	0.18667|0.18667	0.23625|0.23625	0.23625|0.23625	0.23625|0.23625

Выход блюда:	**70**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Филе рыбы с кожей и без костей варят до готовности и измельчают дважды на мясорубке. В полученную массу добавляют густой молочный соус,яйца и тщательно выбивают. Выкладывают на смазанный лист маслом растительным и запекают 15-20 мин в жарочном шкафу. При отпуске нарезают порционные куски. Срок реализации 2 часа.

Органолептические показатели:

Цвет соответствует виду рыбы. Консистенция корочки-запеченная, начинка мягкая,нежная. Вкус и запах: аромат рыбного изделия запеченного.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,01	9,16	3,27	196,94

Утверждаю

Технологическая карта № 7.63с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	186.15| 121	233.85| 152	233.85| 152	233.85| 152	233.85| 152	233.85| 152
Картофель(с 01.03 по 31.08)	201.67| 121	253.33| 152	253.33| 152	253.33| 152	253.33| 152	253.33| 152
Картофель(с 01.09 по 31.10)	161.33| 121	202.67| 152	202.67| 152	202.67| 152	202.67| 152	202.67| 152
Картофель(с 01.11 по 31.12)	172.86| 121	217.14| 152	217.14| 152	217.14| 152	217.14| 152	217.14| 152
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся. Консистенция мягкая,рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового,без потемневших пятен. Вкус и запах, свойственный свежесваренному картофелю. В меру соленый (недосоленый) с ароматом сливочного масла и зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,92	2,29	16,71	101,01

Утверждаю

Технологическая карта № 7.63с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	108.77| 70.7	155.38| 101	155.38| 101	155.38| 101	155.38| 101	155.38| 101
Картофель(с 01.03 по 31.08)	117.83| 70.7	168.33| 101	168.33| 101	168.33| 101	168.33| 101	168.33| 101
Картофель(с 01.09 по 31.10)	94.27| 70.7	134.67| 101	134.67| 101	134.67| 101	134.67| 101	134.67| 101
Картофель(с 01.11 по 31.12)	101|70.7	144.29| 101	144.29| 101	144.29| 101	144.29| 101	144.29| 101
Масло сливочное	1.56|1.56	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Выход блюда:	**70**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся.Консистенция мягкая,рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового,без потемневших пятен.Вкус и запах, свойственный свежесваренному картофелю.В меру соленый (недосоленый) с ароматом сливочного масла и зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,91	2,54	16,66	103,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.63с-1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной 130 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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	202 |131.3	202 |131.3	202 |131.3	202 |131.3	202 |131.3	202 |131.3	202 |131.3
Картофель(с 01.03 по 31.08)	218.83| 131.3	218.83| 131.3	218.83| 131.3	218.83| 131.3	218.83| 131.3	218.83| 131.3	218.83| 131.3
Картофель(с 01.09 по 31.10)	175.07| 131.3	175.07| 131.3	175.07| 131.3	175.07| 131.3	175.07| 131.3	175.07| 131.3	175.07| 131.3
Картофель(с 01.11 по 31.12)	187.57| 131.3	187.57| 131.3	187.57| 131.3	187.57| 131.3	187.57| 131.3	187.57| 131.3	187.57| 131.3
Масло сливочное	2.9|2.9	3.9|3.9	3.9|3.9	3.9|3.9	3.9|3.9	3.9|3.9	3.9|3.9

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся.Консистенция мягкая,рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового,без потемневших пятен.Вкус и запах, свойственный свежесваренному картофелю.В меру соленый (недосоленый) с ароматом сливочного масла и зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,92	2,53	16,66	103,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.63с-1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной 100 гр**

Состав	Ясли	Дети	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 4 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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	155.38| 101	155.38| 101	155.38| 101	155.38| 101	155.38| 101	155.38| 101
Картофель(с 01.03 по 31.08)	168.33| 101	168.33| 101	168.33| 101	168.33| 101	168.33| 101	168.33| 101
Картофель(с 01.09 по 31.10)	134.67| 101	134.67| 101	134.67| 101	134.67| 101	134.67| 101	134.67| 101
Картофель(с 01.11 по 31.12)	144.29| 101	144.29| 101	144.29| 101	144.29| 101	144.29| 101	144.29| 101
Масло сливочное	2.23|2.23	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся.Консистенция мягкая,рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового,без потемневших пятен.Вкус и запах, свойственный свежесваренному картофелю.В меру соленый (недосоленый) с ароматом сливочного масла и зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,91	2,54	16,66	103,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.63с-1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной 140 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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	217.54| 141.4	217.54| 141.4	217.54| 141.4	217.54| 141.4	217.54| 141.4	217.54| 141.4	217.54| 141.4
Картофель(с 01.03 по 31.08)	235.67| 141.4	235.67| 141.4	235.67| 141.4	235.67| 141.4	235.67| 141.4	235.67| 141.4	235.67| 141.4
Картофель(с 01.09 по 31.10)	188.53| 141.4	188.53| 141.4	188.53| 141.4	188.53| 141.4	188.53| 141.4	188.53| 141.4	188.53| 141.4
Картофель(с 01.11 по 31.12)	202 |141.4	202 |141.4	202 |141.4	202 |141.4	202 |141.4	202 |141.4	202 |141.4
Масло сливочное	3.12|3.12	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2	4.2|4.2

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся.Консистенция мягкая,рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового,без потемневших пятен.Вкус и запах, свойственный свежесваренному картофелю.В меру соленый (недосоленый) с ароматом сливочного масла и зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,91	2,54	16,66	103,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.63с-1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной 110 гр**

Состав	Ясли	Дети	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 4 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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	170.92| 111.1	170.92| 111.1	170.92| 111.1	170.92| 111.1	170.92| 111.1	170.92| 111.1
Картофель(с 01.03 по 31.08)	185.17| 111.1	185.17| 111.1	185.17| 111.1	185.17| 111.1	185.17| 111.1	185.17| 111.1
Картофель(с 01.09 по 31.10)	148.13| 111.1	148.13| 111.1	148.13| 111.1	148.13| 111.1	148.13| 111.1	148.13| 111.1
Картофель(с 01.11 по 31.12)	158.71| 111.1	158.71| 111.1	158.71| 111.1	158.71| 111.1	158.71| 111.1	158.71| 111.1
Масло сливочное	2.45|2.45	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3

Выход блюда:	**110**	**110**	**110**	**110**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся.Консистенция мягкая,рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового,без потемневших пятен.Вкус и запах, свойственный свежесваренному картофелю.В меру соленый (недосоленый) с ароматом сливочного масла и зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,92	2,54	16,65	103,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.63с-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	93.08| 60.5	140.31| 91.2	140.31| 91.2	233.85| 152	233.85| 152	140.31| 91.2	140.31| 91.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	100.83| 60.5	152|91.2	152|91.2	253.33| 152	253.33| 152	152|91.2	152|91.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	80.67| 60.5	121.6| 91.2	121.6| 91.2	202.67| 152	202.67| 152	121.6| 91.2	121.6| 91.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	86.43| 60.5	130.29| 91.2	130.29| 91.2	217.14| 152	217.14| 152	130.29| 91.2	130.29| 91.2
Масло сливочное	1.5|1.5	2.4|2.4	2.4|2.4	4|4	4|4	2.4|2.4	2.4|2.4
Выход блюда:	**60**	**90**	**90**	**150**	**150**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся. Консистенция мягкая,рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового,без потемневших пятен. Вкус и запах, свойственный свежесваренному картофелю. В меру соленый (недосоленый) с ароматом сливочного масла и зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,91	2,29	16,71	101,01

Утверждаю

Технологическая карта № 7.63с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной 120 гр**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	186.15| 121	187.08| 121.6	187.08| 121.6	187.08| 121.6	187.08| 121.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	201.67| 121	202.67| 121.6	202.67| 121.6	202.67| 121.6	202.67| 121.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	161.33| 121	162.13| 121.6	162.13| 121.6	162.13| 121.6	162.13| 121.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	172.86| 121	173.71| 121.6	173.71| 121.6	173.71| 121.6	173.71| 121.6
Масло сливочное	3|3	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2	3.2|3.2

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся. Консистенция мягкая,рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового,без потемневших пятен. Вкус и запах, свойственный свежесваренному картофелю. В меру соленый (недосоленый) с ароматом сливочного масла и зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,93	2,29	16,71	101,01

Утверждаю

Технологическая карта № 7.63с/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной 100 гр**

Состав	Ясли	Сотрудники 2 блю
	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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	155.12|100.83	155.12|100.83
Картофель(с 01.03 по 31.08)	168.05|100.83	168.05|100.83
Картофель(с 01.09 по 31.10)	134.44|100.83	134.44|100.83
Картофель(с 01.11 по 31.12)	144.04|100.83	144.04|100.83
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся. Консистенция мягкая,рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового,без потемневших пятен. Вкус и запах, свойственный свежесваренному картофелю. В меру соленый (недосоленый) с ароматом сливочного масла и зелени.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,91	2,17	16,63	99,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.63с/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной 140 гр**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	217.18|141.17	218.26|141.87	218.26|141.87	218.26|141.87	218.26|141.87
Картофель(с 01.03 по 31.08)	235.28|141.17	236.45|141.87	236.45|141.87	236.45|141.87	236.45|141.87
Картофель(с 01.09 по 31.10)	188.23|141.17	189.16|141.87	189.16|141.87	189.16|141.87	189.16|141.87
Картофель(с 01.11 по 31.12)	201.67|141.17	202.67|141.87	202.67|141.87	202.67|141.87	202.67|141.87
Масло сливочное	3.5|3.5	3.73|3.73	3.73|3.73	3.73|3.73	3.73|3.73

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся. Консистенция мягкая,рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового,без потемневших пятен. Вкус и запах, свойственный свежесваренному картофелю. В меру соленый (недосоленый) с ароматом сливочного масла и зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,92	2,29	16,71	101,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.63с/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной .**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	186.15| 121	233.85| 152	233.85| 152	233.85| 152	233.85| 152	233.85| 152
Картофель(с 01.03 по 31.08)	201.67| 121	253.33| 152	253.33| 152	253.33| 152	253.33| 152	253.33| 152
Картофель(с 01.09 по 31.10)	161.33| 121	202.67| 152	202.67| 152	202.67| 152	202.67| 152	202.67| 152
Картофель(с 01.11 по 31.12)	172.86| 121	217.14| 152	217.14| 152	217.14| 152	217.14| 152	217.14| 152
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся. Консистенция мягкая,рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового,без потемневших пятен. Вкус и запах, свойственный свежесваренному картофелю. В меру соленый (недосоленый) с ароматом сливочного масла и зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,92	2,29	16,71	101,01

Утверждаю

Технологическая карта № 7.64-1

Сборник ТК для питания детей

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

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	106.15| 69	132.31| 86	132.31| 86	132.31| 86
Картофель(с 01.03 по 31.08)	115| 69	143.33| 86	143.33| 86	143.33| 86
Картофель(с 01.09 по 31.10)	92|69	114.67| 86	114.67| 86	114.67| 86
Картофель(с 01.11 по 31.12)	98.57| 69	122.86| 86	122.86| 86	122.86| 86
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3
Молоко	11.58| 11	14.74| 14	14.74| 14	14.74| 14
Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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. 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
2,00	2,87	14,79	99,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.64-1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 130 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	172.51|112.13	172 |111.8	172 |111.8
Картофель(с 01.03 по 31.08)	186.88|112.13	186.33| 111.8	186.33| 111.8
Картофель(с 01.09 по 31.10)	149.51|112.13	149.07| 111.8	149.07| 111.8
Картофель(с 01.11 по 31.12)	160.19|112.13	159.71| 111.8	159.71| 111.8
Масло сливочное	3.25|3.25	3.9|3.9	3.9|3.9
Молоко	18.82|17.88	19.16| 18.2	19.16| 18.2

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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. 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
2,00	2,50	14,81	95,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.64-1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	132.69| 86.25	132.31| 86	132.31| 86
Картофель(с 01.03 по 31.08)	143.75| 86.25	143.33| 86	143.33| 86
Картофель(с 01.09 по 31.10)	115 |86.25	114.67| 86	114.67| 86
Картофель(с 01.11 по 31.12)	123.21| 86.25	122.86| 86	122.86| 86
Масло сливочное	2.5|2.5	3|3	3|3
Молоко	14.47|13.75	14.74| 14	14.74| 14

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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. 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
2,00	2,87	14,79	99,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.64-с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 115 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	150.77| 98	150.77| 98	150.77| 98
Картофель(с 01.03 по 31.08)	163.33| 98	163.33| 98	163.33| 98
Картофель(с 01.09 по 31.10)	130.67| 98	130.67| 98	130.67| 98
Картофель(с 01.11 по 31.12)	140| 98	140| 98	140| 98
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3
Молоко	16 |15.2	16 |15.2	16 |15.2
Выход блюда:	**115**	**115**	**115**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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 сырьевом наборе на выход 115 гр пюре составляет - 116 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	2,57	14,62	95,35

Утверждаю

Технологическая карта № 7.64-с-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 85 гр.**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	112.25| 72.96
Картофель(с 01.03 по 31.08)	121.6|72.96
Картофель(с 01.09 по 31.10)	97.28|72.96
Картофель(с 01.11 по 31.12)	104.23| 72.96
Масло сливочное	2.13|2.13
Молоко	12.04|11.44

Выход блюда:	**85**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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. 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
1,98	2,51	14,74	95,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.64с

Сборник ТК для питания детей

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

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	156.92| 102	196.92| 128	196.92| 128	196.92| 128	196.15| 127.5	196.92| 128
Картофель(с 01.03 по 31.08)	170|102	213.33| 128	213.33| 128	213.33| 128	212.5|127.5	213.33| 128
Картофель(с 01.09 по 31.10)	136|102	170.67| 128	170.67| 128	170.67| 128	170 |127.5	170.67| 128
Картофель(с 01.11 по 31.12)	145.71| 102	182.86| 128	182.86| 128	182.86| 128	182.14| 127.5	182.86| 128
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4	3.75|3.75	4|4
Молоко	16.84| 16	21.05| 20	21.05| 20	21.05| 20	21.05| 20	21.05| 20
Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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 сырьевом 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
1,97	2,49	14,59	94,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.64с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 130 гр**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	170 |110.5	170.66|110.93	170.66|110.93	170.66|110.93	170.66|110.93
Картофель(с 01.03 по 31.08)	184.17| 110.5	184.88|110.93	184.88|110.93	184.88|110.93	184.88|110.93
Картофель(с 01.09 по 31.10)	147.33| 110.5	147.91|110.93	147.91|110.93	147.91|110.93	147.91|110.93
Картофель(с 01.11 по 31.12)	157.86| 110.5	158.47|110.93	158.47|110.93	158.47|110.93	158.47|110.93
Масло сливочное	3.25|3.25	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Молоко	18.24|17.33	18.24|17.33	18.24|17.33	18.24|17.33	18.24|17.33

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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 сырьевом 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
1,98	2,62	14,65	95,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.64с/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 140 гр**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	183.08| 119	183.78|119.46	183.78|119.46	183.78|119.46	183.78|119.46
Картофель(с 01.03 по 31.08)	198.33| 119	199.1|119.46	199.1|119.46	199.1|119.46	199.1|119.46
Картофель(с 01.09 по 31.10)	158.67| 119	159.28|119.46	159.28|119.46	159.28|119.46	159.28|119.46
Картофель(с 01.11 по 31.12)	170|119	170.66|119.46	170.66|119.46	170.66|119.46	170.66|119.46
Масло сливочное	3.5|3.5	3.74|3.74	3.74|3.74	3.74|3.74	3.74|3.74
Молоко	19.64|18.66	19.64|18.66	19.64|18.66	19.64|18.66	19.64|18.66

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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 сырьевом 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
1,97	2,62	14,65	95,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.64с/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 110 гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	143.85| 93.5	144.4|93.86	144.4|93.86	144.4|93.86	144.4|93.86
Картофель(с 01.03 по 31.08)	155.83| 93.5	156.43| 93.86	156.43| 93.86	156.43| 93.86	156.43| 93.86
Картофель(с 01.09 по 31.10)	124.67| 93.5	125.15| 93.86	125.15| 93.86	125.15| 93.86	125.15| 93.86
Картофель(с 01.11 по 31.12)	133.57| 93.5	134.09| 93.86	134.09| 93.86	134.09| 93.86	134.09| 93.86
Масло сливочное	2.75|2.75	2.94|2.94	2.94|2.94	2.94|2.94	2.94|2.94
Молоко	15.43|14.66	15.43|14.66	15.43|14.66	15.43|14.66	15.43|14.66

Выход блюда:	**110**	**110**	**110**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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 сырьевом 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	2,61	14,65	95,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.64с/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 100 г.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	130.77| 85	131.28| 85.33	131.28| 85.33	131.28| 85.33	131.28| 85.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	141.67| 85	142.22| 85.33	142.22| 85.33	142.22| 85.33	142.22| 85.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	113.33| 85	113.77| 85.33	113.77| 85.33	113.77| 85.33	113.77| 85.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	121.43| 85	121.9|85.33	121.9|85.33	121.9|85.33	121.9|85.33
Масло сливочное	2.5|2.5	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Молоко	14.03|13.33	14.03|13.33	14.03|13.33	14.03|13.33	14.03|13.33

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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 сырьевом 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	2,62	14,64	95,97

Утверждаю

Технологическая карта № 7.64с/5

Сборник ТК для питания детей

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

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	156.92| 102	196.91|127.99	196.91|127.99	196.91|127.99	196.91|127.99
Картофель(с 01.03 по 31.08)	170|102	213.32|127.99	213.32|127.99	213.32|127.99	213.32|127.99
Картофель(с 01.09 по 31.10)	136|102	170.65|127.99	170.65|127.99	170.65|127.99	170.65|127.99
Картофель(с 01.11 по 31.12)	145.71| 102	182.84|127.99	182.84|127.99	182.84|127.99	182.84|127.99
Масло сливочное	3|3	4.01|4.01	4.01|4.01	4.01|4.01	4.01|4.01
Молоко	16.83|15.99	21.04|19.99	21.04|19.99	21.04|19.99	21.04|19.99

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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 сырьевом 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
1,97	2,61	14,64	95,99

Утверждаю

Технологическая карта № 7.65п

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлеты картофельные**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	160|104	240|156	240|156
Картофель(с 01.03 по 31.08)	173.33| 104	260|156	260|156
Картофель(с 01.09 по 31.10)	138.67| 104	208|156	208|156
Картофель(с 01.11 по 31.12)	148.57| 104	222.86| 156	222.86| 156
Масло растительное	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	4|4	4|4
Мука	7|7	10|10	10|10
Яйцо	0.09|0.09	0.14|0.14	0.14|0.14

Выход блюда:	**100**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей водой,добавляют соль,закрывают крышкой,быстро доводят до кипения,затем варят при слабом нагреве до готовности.Отвар соивают,картофель обсушивают,быстро протирают. Протертый картофель охлаждают до температуры 40-50 С, добавляют яйца,сливочное масло,муку,все перемешивают,формуют котлеты,панируют в сухарях или муке. Котлеты доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 С .

Органолептические показатели:

Форма котлет правильная, цвет равномерный,на разрезе белый или кремовый,консистенция пышная,не тягучая,без комков непротертого картофеля.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,08	3,93	21,43	143,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.65п/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлеты картофельные 120 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	192 |124.8	192 |124.8	192 |124.8
Картофель(с 01.03 по 31.08)	208 |124.8	208 |124.8	208 |124.8
Картофель(с 01.09 по 31.10)	166.4|124.8	166.4|124.8	166.4|124.8
Картофель(с 01.11 по 31.12)	178.29| 124.8	178.29| 124.8	178.29| 124.8
Масло растительное	2.4|2.4	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	2.4|2.4	3.2|3.2	3.2|3.2
Мука	8.4|8.4	8|8	8|8
Яйцо	0.108|0.108	0.112|0.112	0.112|0.112

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей водой,добавляют соль,закрывают крышкой,быстро доводят до кипения,затем варят при слабом нагреве до готовности.Отвар соивают,картофель обсушивают,быстро протирают. Протертый картофель охлаждают до температуры 40-50 С, добавляют яйца,сливочное масло,муку,все перемешивают,формуют котлеты,панируют в сухарях или муке. Котлеты доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 С .

Органолептические показатели:

Форма котлет правильная, цвет равномерный,на разрезе белый или кремовый,консистенция пышная,не тягучая,без комков непротертого картофеля.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,09	3,93	21,43	143,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.65п/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлеты картофельные 140 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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	224 |145.6	224 |145.6	224 |145.6	224 |145.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	242.67| 145.6	242.67| 145.6	242.67| 145.6	242.67| 145.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	194.13| 145.6	194.13| 145.6	194.13| 145.6	194.13| 145.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	208 |145.6	208 |145.6	208 |145.6	208 |145.6
Масло растительное	2.8|2.8	1.87|1.87	1.87|1.87	1.87|1.87
Масло сливочное	2.8|2.8	3.73|3.73	3.73|3.73	3.73|3.73
Мука	9.8|9.8	9.33|9.33	9.33|9.33	9.33|9.33
Яйцо	0.126|0.126	0.13067|0.13067	0.13067|0.13067	0.13067|0.13067

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей водой,добавляют соль,закрывают крышкой,быстро доводят до кипения,затем варят при слабом нагреве до готовности.Отвар соивают,картофель обсушивают,быстро протирают. Протертый картофель охлаждают до температуры 40-50 С, добавляют яйца,сливочное масло,муку,все перемешивают,формуют котлеты,панируют в сухарях или муке. Котлеты доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 С .

Органолептические показатели:

Форма котлет правильная, цвет равномерный,на разрезе белый или кремовый,консистенция пышная,не тягучая,без комков непротертого картофеля.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,09	3,93	21,43	143,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.65п/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлеты картофельные 130 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	208 |135.2	208 |135.2	208 |135.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	225.33| 135.2	225.33| 135.2	225.33| 135.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	180.27| 135.2	180.27| 135.2	180.27| 135.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	193.14| 135.2	193.14| 135.2	193.14| 135.2
Масло растительное	2.6|2.6	1.74|1.74	1.74|1.74
Масло сливочное	2.6|2.6	3.46|3.46	3.46|3.46
Мука	9.1|9.1	8.66|8.66	8.66|8.66
Яйцо	0.117|0.117	0.12134|0.12134	0.12134|0.12134

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей водой,добавляют соль,закрывают крышкой,быстро доводят до кипения,затем варят при слабом нагреве до готовности.Отвар соивают,картофель обсушивают,быстро протирают. Протертый картофель охлаждают до температуры 40-50 С, добавляют яйца,сливочное масло,муку,все перемешивают,формуют котлеты,панируют в сухарях или муке. Котлеты доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 С .

Органолептические показатели:

Форма котлет правильная, цвет равномерный,на разрезе белый или кремовый,консистенция пышная,не тягучая,без комков непротертого картофеля.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,09	4,02	21,63	144,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.65п/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлеты картофельные 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	160|104	160|104	160|104
Картофель(с 01.03 по 31.08)	173.33| 104	173.33| 104	173.33| 104
Картофель(с 01.09 по 31.10)	138.67| 104	138.67| 104	138.67| 104
Картофель(с 01.11 по 31.12)	148.57| 104	148.57| 104	148.57| 104
Масло растительное	2|2	1.34|1.34	1.34|1.34
Масло сливочное	2|2	2.66|2.66	2.66|2.66
Мука	7|7	6.66|6.66	6.66|6.66
Яйцо	0.09|0.09	0.09334|0.09334	0.09334|0.09334

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей водой,добавляют соль,закрывают крышкой,быстро доводят до кипения,затем варят при слабом нагреве до готовности.Отвар соивают,картофель обсушивают,быстро протирают. Протертый картофель охлаждают до температуры 40-50 С, добавляют яйца,сливочное масло,муку,все перемешивают,формуют котлеты,панируют в сухарях или муке. Котлеты доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 С .

Органолептические показатели:

Форма котлет правильная, цвет равномерный,на разрезе белый или кремовый,консистенция пышная,не тягучая,без комков непротертого картофеля.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,10	4,02	21,63	144,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.65п/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлеты картофельные 70 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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	112|72.8	112|72.8	112|72.8	112|72.8
Картофель(с 01.03 по 31.08)	121.33| 72.8	121.33| 72.8	121.33| 72.8	121.33| 72.8
Картофель(с 01.09 по 31.10)	97.07| 72.8	97.07| 72.8	97.07| 72.8	97.07| 72.8
Картофель(с 01.11 по 31.12)	104|72.8	104|72.8	104|72.8	104|72.8
Масло растительное	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Масло сливочное	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4	1.4|1.4
Мука	4.9|4.9	4.9|4.9	4.9|4.9	4.9|4.9
Яйцо	0.063|0.063	0.063|0.063	0.063|0.063	0.063|0.063

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей водой,добавляют соль,закрывают крышкой,быстро доводят до кипения,затем варят при слабом нагреве до готовности.Отвар соивают,картофель обсушивают,быстро протирают. Протертый картофель охлаждают до температуры 40-50 С, добавляют яйца,сливочное масло,муку,все перемешивают,формуют котлеты,панируют в сухарях или муке. Котлеты доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 С .

Органолептические показатели:

Форма котлет правильная, цвет равномерный,на разрезе белый или кремовый,консистенция пышная,не тягучая,без комков непротертого картофеля.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,10	4,04	21,64	144,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.65с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель в молоке**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	121.85| 79.2	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108
Картофель(с 01.03 по 31.08)	132|79.2	180|108	180|108	180|108
Картофель(с 01.09 по 31.10)	105.6| 79.2	144|108	144|108	144|108
Картофель(с 01.11 по 31.12)	113.14| 79.2	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108
Масло сливочное	2.2|2.2	3|3	3|3	3|3
Молоко	33 |31.35	45 |42.75	45 |42.75	45 |42.75

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиками (1 на 1), заливают кипяченой водой и варят до готовности (10 минут). Затем воду сливают, картофель заливают горячим молоком, добавляют соль и варят до готовности. В конце добавляют сливочное масло. Содержание в сырьевом наборе на выход 110 гр составляет 113 гр, на выход 150 гр - 154 гр. Потери при тепловой обработке - 3 %.

Органолептические показатели:

Консистенция картофеля мягкая, кубики не разварены. Цвет, вкус и запах свойственный отварному картофелю с молоком и маслом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,11	2,51	13,09	89,09

Утверждаю

Технологическая карта № 7.66с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре с морковью**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	132.31| 86	166.15| 108	166.15| 108	166.15| 108	165.38| 107.5	166.15| 108
Картофель(с 01.03 по 31.08)	143.33| 86	180|108	180|108	180|108	179.17| 107.5	180|108
Картофель(с 01.09 по 31.10)	114.67| 86	144|108	144|108	144|108	143.33| 107.5	144|108
Картофель(с 01.11 по 31.12)	122.86| 86	154.29| 108	154.29| 108	154.29| 108	153.57| 107.5	154.29| 108
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4	3.75|3.75	4|4
Молоко	16 |15.2	20|19	20|19	20|19	20|19	20|19
Морковь(с 01.01 по 31.07)	30.93| 23.2	38.67| 29	38.67| 29	38.67| 29	38.67| 29	38.67| 29
Морковь(с 01.08 по 31.12)	29 |23.2	36.25| 29	36.25| 29	36.25| 29	36.25| 29	36.25| 29

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**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	2,45	14,00	89,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.67

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай сладкий на молоке 100 гр-ясли**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	50|50
Молоко	100| 95
Сахар	9|9
Чай	0.2|0.2

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее молоко, остудить до температуры 40-45 С, после чего разлить по стаканам.

Органолептические показатели:

Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,67	1,79	8,15	59,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом 60 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**
Капуста	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4
Огурцы свежие	20|16	20|16	20|16	20|16
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Огурцы очищают от кожицы, затем нарезают соломкой или ломтиками.).Подготовленные капусту и огурцы соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,огурцов-светло-салатный.Консистенция свежей капусты и огурцов-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным.Вкус характерный для капусты и огурцов с маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,12	6,75	4,42	77,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом 50 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**
Капуста	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Огурцы свежие	16.66|13.33	16.66|13.33	16.66|13.33	16.66|13.33
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42
Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Огурцы очищают от кожицы, затем нарезают соломкой или ломтиками.).Подготовленные капусту и огурцы соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,огурцов-светло-салатный.Консистенция свежей капусты и огурцов-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным.Вкус характерный для капусты и огурцов с маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,12	6,74	4,42	77,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом 40гр.**

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**
Капуста	25|20	25|20	25|20	25|20
Масло растительное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Огурцы свежие	13.33|10.66	13.33|10.66	13.33|10.66	13.33|10.66
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Огурцы очищают от кожицы, затем нарезают соломкой или ломтиками.).Подготовленные капусту и огурцы соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,огурцов-светло-салатный.Консистенция свежей капусты и огурцов-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным.Вкус характерный для капусты и огурцов с маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,13	6,73	4,43	77,01

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом 30гр.**

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**
Капуста	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Огурцы свежие	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Соль	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26
Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Огурцы очищают от кожицы, затем нарезают соломкой или ломтиками.).Подготовленные капусту и огурцы соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,огурцов-светло-салатный.Консистенция свежей капусты и огурцов-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным.Вкус характерный для капусты и огурцов с маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,10	6,77	4,40	77,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом 60 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**
Капуста	30|24	42 |33.6	42 |33.6	42 |33.6
Лук	2|2	3|3	3|3	3|3
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3
Огурцы свежие	13 |10.4	15|12	15|12	15|12
Соль	0.3|0.3	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Огурцы очищают от кожицы, затем нарезают соломкой или ломтиками.).Подготовленные капусту и огурцы соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,огурцов-светло-салатный.Консистенция свежей капусты и огурцов-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным.Вкус характерный для капусты и огурцов с маслом растительным.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,23	5,07	5,08	64,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов и шиповника 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	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210
Курага	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Шиповник	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Шиповник промывают, рубят,заливают кипятком , варят10 мин, и настаивают15-20 мин,затем процеживают.Курагу тщательно промывают,нарезают,соединяют с настоем шиповника,добавляют сахар и варят 10-15 мин при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид-нарезка кураги сохраненазалита сиропом(отваром)Цвет-вареной кураги-оранжевый,отвара-от светло-оранжевого до светло-коричневого разной интенсивности.Консистенция-жидкой части(отвара)-прозрачная,в которой может быть незначительное.Запах-свойственный для вареной кураги, без постороннего.Вкус-характерный для вареной кураги, кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,20	0,00	9,68	39,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов и шиповника 180 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	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189
Курага	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Сахар	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5
Шиповник	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Шиповник промывают, рубят,заливают кипятком , варят10 мин, и настаивают15-20 мин,затем процеживают.Курагу тщательно промывают,нарезают,соединяют с настоем шиповника,добавляют сахар и варят 10-15 мин при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.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-нарезка кураги сохранена,залита сиропом(отваром)Цвет вареной кураги-оранжевый,отвара-от светло-оранжевого до светло-коричневого разной интенсивности.Консистенция-жидкой части(отвара)-прозрачная,в которой может быть незначительное.Запах-свойственный для вареной кураги, без постороннего.Вкус-характерный для вареной кураги, кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,20	0,00	9,68	39,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов и шиповника 150 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	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5
Курага	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Сахар	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25
Шиповник	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Шиповник промывают, рубят,заливают кипятком , варят10 мин, и настаивают15-20 мин,затем процеживают.Курагу тщательно промывают,нарезают,соединяют с настоем шиповника,добавляют сахар и варят 10-15 мин при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид-нарезка кураги сохранена,залита сиропом(отваром).Цвет- вареной кураги-оранжевый,светло-оранжевого до светло-коричневого разнойинтенсивности. .Консистенция-жидкой части-прозрачная,в которой может быть незначительное.Запах-свойственный для вареной кураги, без постороннего.Вкус-характерный для вареной кураги, кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,20	0,00	9,68	39,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов и шиповника 100 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	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Курага	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Шиповник	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Шиповник промывают, рубят,заливают кипятком , варят10 мин, и настаивают15-20 мин,затем процеживают.Курагу тщательно промывают,нарезают,соединяют с настоем шиповника,добавляют сахар и варят 10-15 мин при слабом кипении.Готовый компот охлаждают.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид-нарезка кураги сохранена,залита сиропом(отваром).Цвет-вареной кураги-оранжевый,отвара-от светло-оранжевого до светло-коричневого разной интенсивности.Консистенция-жидкой части(отвара)-прозрачная,в которой может быть незначительное.Запах-свойственный для варенной кураги, без постороннего.Вкус-характерный для вареной кураги, кисло-сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,20	0,00	9,68	39,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус фруктовый (из кураги) 50 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**
Вода	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45
Курага	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5
Сахар	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5	5.5|5.5

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Курагу перебирают, тщательно промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. для набухания, затем варят в той же воде до готовнотси,протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустиния.Готовый соус охлаждают. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-оранжевый. Консистенция-полужидкая. Запах-свойственный вареной кураги, без постороннего .Вкус-характерный вареной кураги,сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,54	0,00	16,58	67,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/11/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус фруктовый (из кураги) 30 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**
Вода	27|27	27|27	27|27	27|27	27|27	27|27
Курага	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3
Сахар	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3	3.3|3.3

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Курагу перебирают, тщательно промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. для набухания, затем варят в той же воде до готовнотси.протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустиния.Готовый соус охлаждают. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-оранжевый.. Консистенция-полужидкая. Запах-свойственный вареной кураги, без постороннего .Вкус-характерный вареной кураги,сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,53	0,00	16,60	67,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/11/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус фруктовый (из кураги) 20 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Курага	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2
Сахар	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2	2.2|2.2

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Курагу перебирают, тщательно промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. для набухания, затем варят в той же воде до готовнотси.протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустиния.Готовый соус охлаждают. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-оранжевый.. Консистенция-полужидкая. Запах-свойственный вареной кураги, без постороннего .Вкус-характерный вареной кураги,сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,55	0,00	16,60	67,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с яблоками 65 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**
Дрожжи	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	13|13	13|13	13|13	13|13
Мука	34.5|34.5	34.5|34.5	34.5|34.5	34.5|34.5
Сахар	7.3|7.3	7.3|7.3	7.3|7.3	7.3|7.3
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Яблоки	31.43| 22	31.43| 22	31.43| 22	31.43| 22
Яйцо	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**65**	**65**	**65**	**65**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В молоко добавляют разведенные дрожжи,сахар,соль,смесь яйца,растительное масло и замешивают тесто,ставят для брожения на 2-2,5ч.Из теста формуют шарики,укладывают на лист,смазанный маслом растительным,оставляют для расстойки на 5-10 мин,затем деревянным пестиком делают в них углубление,которое заполняют яблочным фаршем.Для приготовления фарша,очищенные от кожицы и семенного гнезда яблоки нарезают ломтиками и соединяют с сахаром. После полной расстойки ватрушки выпекают при температуре 220-230 С до образования румяной корочки 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма изделия округло-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем в центре.Цвет-поверхность основы золотистая,яблок-светло-коричневая.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственные изделию из дрожжевого теста и печеных яблок,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с яблоками,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,34	8,62	49,26	329,05

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с яблоками 60 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**
Дрожжи	1.11|1.11	1.11|1.11	1.11|1.11	1.11|1.11
Масло растительное	4.62|4.62	4.62|4.62	4.62|4.62	4.62|4.62
Молоко	12|12	12|12	12|12	12|12
Мука	31.85|31.85	31.85|31.85	31.85|31.85	31.85|31.85
Сахар	6.74|6.74	6.74|6.74	6.74|6.74	6.74|6.74
Соль	0.37|0.37	0.37|0.37	0.37|0.37	0.37|0.37
Яблоки	29.01|20.31	29.01|20.31	29.01|20.31	29.01|20.31
Яйцо	0.06923|0.06923	0.06923|0.06923	0.06923|0.06923	0.06923|0.06923

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В молоко добавляют разведенные дрожжи,сахар,соль,смесь яйца,растительное масло и замешивают тесто,ставят для брожения на 2-2,5ч.Из теста формуют шарики,укладывают на лист,смазанный маслом растительным,оставляют для расстойки на 5-10 мин,затем деревянным пестиком делают в них углубление,которое заполняют яблочным фаршем.Для приготовления фарша,очищенные от кожицы и семенного гнезда яблоки нарезают ломтиками и соединяют с сахаром. После полной расстойки ватрушки выпекают при температуре 220-230 С до образования румяной корочки 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма изделия округло-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем в центре.Цвет-поверхность основы золотистая,яблок-светло-коричневая.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственные изделию из дрожжевого теста и печеных яблок,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с яблоками,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,35	8,62	49,25	329,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с яблоками 80 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**
Дрожжи	1.48|1.48	1.48|1.48	1.48|1.48	1.48|1.48
Масло растительное	6.16|6.16	6.16|6.16	6.16|6.16	6.16|6.16
Молоко	16|16	16|16	16|16	16|16
Мука	42.47|42.47	42.47|42.47	42.47|42.47	42.47|42.47
Сахар	8.99|8.99	8.99|8.99	8.99|8.99	8.99|8.99
Соль	0.49|0.49	0.49|0.49	0.49|0.49	0.49|0.49
Яблоки	38.69|27.08	38.69|27.08	38.69|27.08	38.69|27.08
Яйцо	0.09231|0.09231	0.09231|0.09231	0.09231|0.09231	0.09231|0.09231

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В молоко добавляют разведенные дрожжи,сахар,соль,смесь яйца,растительное масло и замешивают тесто,ставят для брожения на 2-2,5ч.Из теста формуют шарики,укладывают на лист,смазанный маслом растительным,оставляют для расстойки на 5-10 мин,затем деревянным пестиком делают в них углубление,которое заполняют яблочным фаршем.Для приготовления фарша,очищенные от кожицы и семенного гнезда яблоки нарезают ломтиками и соединяют с сахаром. После полной расстойки ватрушки выпекают при температуре 220-230 С до образования румяной корочки 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма изделия округло-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем в центре.Цвет-поверхность основы золотистая,яблок-светло-коричневая.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственные изделию из дрожжевого теста и печеных яблок,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с яблоками,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,34	8,64	49,25	329,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/12/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с яблоками 90 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**
Дрожжи	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67
Масло растительное	6.93|6.93	6.93|6.93	6.93|6.93	6.93|6.93
Молоко	18|18	18|18	18|18	18|18
Мука	47.78|47.78	47.78|47.78	47.78|47.78	47.78|47.78
Сахар	10.11|10.11	10.11|10.11	10.11|10.11	10.11|10.11
Соль	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55
Яблоки	43.53|30.47	43.53|30.47	43.53|30.47	43.53|30.47
Яйцо	0.10385|0.10385	0.10385|0.10385	0.10385|0.10385	0.10385|0.10385

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.В молоко добавляют разведенные дрожжи,сахар,соль,смесь яйца,растительное масло и замешивают тесто,ставят для брожения на 2-2,5ч.Из теста формуют шарики,укладывают на лист,смазанный маслом растительным,оставляют для расстойки на 5-10 мин,затем деревянным пестиком делают в них углубление,которое заполняют яблочным фаршем.Для приготовления фарша,очищенные от кожицы и семенного гнезда яблоки нарезают ломтиками и соединяют с сахаром. После полной расстойки ватрушки выпекают при температуре 220-230 С до образования румяной корочки 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма изделия округло-плоская,с равномерной корочкой,с фаршем в центре.Цвет-поверхность основы золотистая,яблок-светло-коричневая.Консистенция-корочки-мягкая,слегка хрустящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственные изделию из дрожжевого теста и печеных яблок,без постороннего запаха.Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с яблоками,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,34	8,63	49,27	329,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты с крупой и сметаной 200гр**

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	190|190	190|190	190|190	190|190	190|190
Капуста	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Рис	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Овощи очищают и нарезают: капусту квадратными ломтиками, картофель кубиками, морковь ломтиками,лук репчатый мелким кубиком. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту, крупу рисовую и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона светло серый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей и крупы мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный для овощей, входящих в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,83	2,30	4,25	42,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты с крупой и сметаной 250гр**

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	237.5|237.5	237.5|237.5	237.5|237.5	237.5|237.5	237.5|237.5
Капуста	78.13| 62.5	78.13| 62.5	78.13| 62.5	78.13| 62.5	78.13| 62.5
Лук	14.88| 12.5	14.88| 12.5	14.88| 12.5	14.88| 12.5	14.88| 12.5
Масло растительное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16.67| 12.5	16.67| 12.5	16.67| 12.5	16.67| 12.5	16.67| 12.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15.63| 12.5	15.63| 12.5	15.63| 12.5	15.63| 12.5	15.63| 12.5
Рис	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
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:

Овощи очищают и нарезают: капусту квадратными ломтиками, картофель кубиками, морковь ломтиками,лук репчатый мелким кубиком. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту, крупу рисовую и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона светло серый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей и крупы мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный для овощей, входящих в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,82	2,30	4,24	42,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты с крупой и сметаной 180гр**

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	171|171	171|171	171|171	171|171	171|171
Капуста	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Лук	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9
Рис	5.4|5.4	5.4|5.4	5.4|5.4	5.4|5.4	5.4|5.4
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Овощи очищают и нарезают: капусту квадратными ломтиками, картофель кубиками, морковь ломтиками,лук репчатый мелким кубиком. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту, крупу рисовую и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона светло серый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей и крупы мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный для овощей, входящих в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,83	2,29	4,23	42,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты с крупой и сметаной 150гр**

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	142.5|142.5	142.5|142.5	142.5|142.5	142.5|142.5	142.5|142.5
Капуста	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5
Лук	8.93| 7.5	8.93| 7.5	8.93| 7.5	8.93| 7.5	8.93| 7.5
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10|7.5	10|7.5	10|7.5	10|7.5	10|7.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5
Рис	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Сметана	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Овощи очищают и нарезают: капусту квадратными ломтиками, картофель кубиками, морковь ломтиками,лук репчатый мелким кубиком. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту, крупу рисовую и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона светло серый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей и крупы мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный для овощей, входящих в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,83	2,29	4,23	42,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста отварная с маслом 150г**

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
Капуста	145|145	145|145	145|145	145|145	145|145	145|145
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1
Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Зачищенную свежую капусту нарезают квадратными ломтиками или соломкой ,кладут в кипящую воду с добавлением соли и варят при слабом кипении до готовности ,отвар сливают .При отпуске отварную капусту поливают растопленным ,доведенным до кипения маслом сливочным .При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки сохранена,на поверхности блески масла сливочного.Цвет светло-салатный или светло жжелтый.Консистенция -мягкая ,сочная,слегка хрустящая.Запах-свойственный отварной капусте с маслом сливочным.Вкус характерный отварной капусте с маслом сливочным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,65	2,51	6,01	51,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста отварная с маслом 180г**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 2 блю	Others	
	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**	**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**
Капуста	174|174	174|174	174|174	174|174	174|174	174|174
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Соль	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Зачищенную свежую капусту нарезают квадратными ломтиками или соломкой ,кладут в кипящую воду с добавлением соли и варят при слабом кипении до готовности ,отвар сливают .При отпуске отварную капусту поливают растопленным ,доведенным до кипения маслом сливочным .При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки сохранена,на поверхности блески масла сливочного.Цвет светло-салатный или светло жжелтый.Консистенция -мягкая ,сочная,слегка хрустящая.Запах-свойственный отварной капусте с маслом сливочным.Вкус характерный отварной капусте с маслом сливочным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,65	2,51	6,01	51,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста отварная с маслом 130г**

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
Капуста	125.67|125.67	125.67|125.67	125.67|125.67	125.67|125.67	125.67|125.67	125.67|125.67
Масло сливочное	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Соль	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Зачищенную свежую капусту нарезают квадратными ломтиками или соломкой ,кладут в кипящую воду с добавлением соли и варят при слабом кипении до готовности ,отвар сливают .При отпуске отварную капусту поливают растопленным ,доведенным до кипения маслом сливочным .При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки сохранена,на поверхности блески масла сливочного.Цвет светло-салатный или светло жжелтый.Консистенция -мягкая ,сочная,слегка хрустящая.Запах-свойственный отварной капусте с маслом сливочным.Вкус характерный отварной капусте с маслом сливочным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,65	2,50	6,01	51,01

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста отварная с маслом 100г**

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
Капуста	96.67|96.67	96.67|96.67	96.67|96.67	96.67|96.67	96.67|96.67	96.67|96.67
Масло сливочное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Зачищенную свежую капусту нарезают квадратными ломтиками или соломкой ,кладут в кипящую воду с добавлением соли и варят при слабом кипении до готовности ,отвар сливают .При отпуске отварную капусту поливают растопленным ,доведенным до кипения маслом сливочным .При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки сохранена,на поверхности блески масла сливочного.Цвет светло-салатный или светло жжелтый.Консистенция -мягкая ,сочная,слегка хрустящая.Запах-свойственный отварной капусте с маслом сливочным.Вкус характерный отварной капусте с маслом сливочным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,66	2,51	6,00	51,01

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая молочная с маслом сливочным 200г**

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	185|185	185|185	185|185	185|185
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	100|100	100|100	100|100	100|100
Рис	50|50	50|50	50|50	50|50
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают холодной водой,пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности.При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,09	3,43	18,78	124,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая молочная с маслом сливочным 180г**

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	166.5|166.5	166.5|166.5	166.5|166.5	166.5|166.5
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	90|90	90|90	90|90	90|90
Рис	45|45	45|45	45|45	45|45
Сахар	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают холодной водой,пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности.При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,09	3,43	18,78	124,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая молочная с маслом сливочным 150г**

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	138.75|138.75	138.75|138.75	138.75|138.75	138.75|138.75
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	75|75	75|75	75|75	75|75
Рис	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5	37.5|37.5
Сахар	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают холодной водой,пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности.При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,08	3,43	18,78	124,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая молочная с маслом сливочным 120г**

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	111|111	111|111	111|111	111|111
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60
Рис	30|30	30|30	30|30	30|30
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают холодной водой,пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности.При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,09	3,43	18,78	124,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/4/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая молочная с маслом сливочным**

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	120|120	171|171	171|171	171|171
Масло сливочное	4|4	5|5	5|5	5|5
Молоко	110|110	140|140	140|140	140|140
Рис	20|20	25|25	25|25	25|25
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, многократно промывают холодной водой,пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности.При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается,зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,89	4,31	12,62	107,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога с картофелем 100**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	30|18	30|18	30|18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24|18	24|18	24|18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18
Манка	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	1|1	1|1	1|1
Мука	8|8	8|8	8|8
Сахар	8|8	8|8	8|8
Сметана	5|5	5|5	5|5
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Творог	76.53| 75	76.53| 75	76.53| 75
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии. В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С картофель,сырые яйца,манную крупу,сахар,соль.Подготовленную массу перемешивают,придают ей форму батончика толщиной 5-6 см,нарезают поперек,панируют в просеянной муке,придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см,затем укладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 15-20 мин.Готовые сырники отпускают с соусом или со сметаной,доведенной до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма округлая,поверхность ровная.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе-светло-кремовый.Консистенция-мягкая,однородная,рыхлая.Запах-свойственный для сырников из творога с картофелем и продуктов входящих в рецептуру.без постороннего.Вкус-характерный для сырников из творога с картофелем и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,51	14,37	22,76	298,58

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога с картофелем в сметанном соусе**

Состав	Ясли	Дети
	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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	34.46| 22.4	46.31| 30.1
Картофель(с 01.03 по 31.08)	37.33| 22.4	50.17| 30.1
Картофель(с 01.09 по 31.10)	29.87| 22.4	40.13| 30.1
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32 |22.4	43 |30.1
Манка	4|4	5|5
Масло растительное	3|3	4|4
Масло сливочное	4|4	5|5
Молоко	8.5|8.5	10|10
Сахар	2|2	3|3
Сметана	4|4	5|5
Соль	0.5|0.5	1|1
Творог	88 |86.24	105 |102.9
Яйцо	0.25|0.25	0.333|0.333

Выход блюда:	**135**	**170**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии. В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С картофель,сырые яйца,манную крупу,сахар,соль и перемешивают.Подготовленной массе придают ей форму батончика толщиной 5-6 см,нарезают поперек,панируют в просеянной муке,придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см,затем укладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 15-20 мин.Готовые сырники запекают со сметанным с соусом 5-7мин.Для соуса.Муку пассеруют9подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 град.,просеивают,растирают с маслом сливочным,разводят горячей кипяченой водой и варя 7-10 мин.,затем добавляют соль,сметану,процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма округлая,поверхность ровная.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе-светло-кремовый.Консистенция-мягкая,однородная,рыхлая.Запах-свойственный для сырников из творога с картофелем и продуктов входящих в рецептуру.без постороннего.Вкус-характерный для сырников из творога с картофелем и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,76	15,36	8,44	235,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога с картофелем в сметанном соусе.**

Состав	Ясли	Дети
	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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	25.52|16.59	27.23| 17.7
Картофель(с 01.03 по 31.08)	27.65|16.59	29.5|17.7
Картофель(с 01.09 по 31.10)	22.12|16.59	23.6|17.7
Картофель(с 01.11 по 31.12)	23.7|16.59	25.29| 17.7
Манка	2.96|2.96	2.94|2.94
Масло растительное	2.22|2.22	2.35|2.35
Масло сливочное	2.96|2.96	2.94|2.94
Молоко	6.3|6.3	5.88|5.88
Сахар	1.48|1.48	1.76|1.76
Сметана	2.96|2.96	2.94|2.94
Соль	0.37|0.37	0.59|0.59
Творог	65.19|63.89	61.76|60.52
Яйцо	0.18519|0.18519	0.19588|0.19588

Выход блюда:	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде,отвар сливают,картофель протирают в горячем состоянии. В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С картофель,сырые яйца,манную крупу,сахар,соль и перемешивают.Подготовленной массе придают ей форму батончика толщиной 5-6 см,нарезают поперек,панируют в просеянной муке,придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см,затем укладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 15-20 мин.Готовые сырники запекают со сметанным с соусом 5-7мин.Для соуса.Муку пассеруют9подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),охлаждают до 50 град.,просеивают,растирают с маслом сливочным,разводят горячей кипяченой водой и варя 7-10 мин.,затем добавляют соль,сметану,процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма округлая,поверхность ровная.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе-светло-кремовый.Консистенция-мягкая,однородная,рыхлая.Запах-свойственный для сырников из творога с картофелем и продуктов входящих в рецептуру.без постороннего.Вкус-характерный для сырников из творога с картофелем и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,16	15,76	8,10	240,29

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из рыбы с морковью 100 гр.**

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	18.7|18.7	18.7|18.7	18.7|18.7	18.7|18.7	18.7|18.7	18.7|18.7
Лук	23.81| 20	23.81| 20	23.81| 20	23.81| 20	23.81| 20	23.81| 20
Манка	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Минтай	130| 65	130| 65	130| 65	130| 65	130| 65	130| 65
Морковь(с 01.01 по 31.07)	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Морковь(с 01.08 по 31.12)	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Обработанную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 3-5 минут до готовности всыпают струйкой манную крупу и проваривают. Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку с добавлением припущенной моркови с манной крупой и очищенного лука репчатого. В полученную массу добавляют сырые яйца,соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до образования золотистой корочки в течение 15-20 мин.При отпуске можно добавить мелклнарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Цвет- на поверхности- золотистый, на разрезе-серовато-оранжевый. Консистенция-мягкая.сочная. Запах-свойственный для запеченной рыбно-морковной массы, без постороннего. Вкус-характерный для запеченной рыбно-морковной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,44	1,97	7,97	119,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из рыбы с морковью 80 гр.**

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	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Лук	19.05| 16	19.05| 16	19.05| 16	19.05| 16	19.05| 16	19.05| 16
Манка	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Масло растительное	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Минтай	104| 52	104| 52	104| 52	104| 52	104| 52	104| 52
Морковь(с 01.01 по 31.07)	34.13| 25.6	34.13| 25.6	34.13| 25.6	34.13| 25.6	34.13| 25.6	34.13| 25.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	32 |25.6	32 |25.6	32 |25.6	32 |25.6	32 |25.6	32 |25.6
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 3-5 минут до готовности всыпают струйкой манную крупу и проваривают. Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку с добавлением припущенной моркови с манной крупой и очищенного лука репчатого. В полученную массу добавляют сырые яйца,соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до образования золотистой корочки в течение 15-20 мин.При отпуске можно добавить мелклнарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Цвет- на поверхности- золотистый, на разрезе-серовато-оранжевый. Консистенция-мягкая.сочная. Запах-свойственный для запеченной рыбно-морковной массы, без постороннего. Вкус-характерный для запеченной рыбно-морковной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,45	1,98	7,98	119,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из рыбы с морковью 70 гр.**

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	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13	13.13|13.13
Лук	16.67| 14	16.67| 14	16.67| 14	16.67| 14	16.67| 14	16.67| 14
Манка	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Масло растительное	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Минтай	91 |45.5	91 |45.5	91 |45.5	91 |45.5	91 |45.5	91 |45.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	29.87| 22.4	29.87| 22.4	29.87| 22.4	29.87| 22.4	29.87| 22.4	29.87| 22.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	28 |22.4	28 |22.4	28 |22.4	28 |22.4	28 |22.4	28 |22.4
Яйцо	0.0875|0.0875	0.0875|0.0875	0.0875|0.0875	0.0875|0.0875	0.0875|0.0875	0.0875|0.0875

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Обработанную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 3-5 минут до готовности всыпают струйкой манную крупу и проваривают. Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку с добавлением припущенной моркови с манной крупой и очищенного лука репчатого. В полученную массу добавляют сырые яйца,соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до образования золотистой корочки в течение 15-20 мин.При отпуске можно добавить мелклнарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Цвет- на поверхности- золотистый, на разрезе-серовато-оранжевый. Консистенция-мягкая.сочная. Запах-свойственный для запеченной рыбно-морковной массы, без постороннего. Вкус-характерный для запеченной рыбно-морковной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,44	1,97	7,96	119,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из рыбы с морковью 50 гр.**

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	9.38|9.38	9.38|9.38	9.38|9.38	9.38|9.38	9.38|9.38	9.38|9.38
Лук	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10	11.9| 10
Манка	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Масло растительное	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Минтай	65 |32.5	65 |32.5	65 |32.5	65 |32.5	65 |32.5	65 |32.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16
Морковь(с 01.08 по 31.12)	20|16	20|16	20|16	20|16	20|16	20|16
Яйцо	0.0625|0.0625	0.0625|0.0625	0.0625|0.0625	0.0625|0.0625	0.0625|0.0625	0.0625|0.0625

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Обработанную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 3-5 минут до готовности всыпают струйкой манную крупу и проваривают. Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку с добавлением припущенной моркови с манной крупой и очищенного лука репчатого. В полученную массу добавляют сырые яйца,соль, перемешивают, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до образования золотистой корочки в течение 15-20 мин.При отпуске можно добавить мелклнарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Цвет- на поверхности- золотистый, на разрезе-серовато-оранжевый. Консистенция-мягкая.сочная. Запах-свойственный для запеченной рыбно-морковной массы, без постороннего. Вкус-характерный для запеченной рыбно-морковной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,46	1,96	7,98	119,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бефстроганов из отварного мяса говядины 80 гр.**

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	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.03
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от сухожилий, варят крупным куском, охлаждают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,3см. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и бланшируют. Нарезанное мясо соединяют с луком бланшированным, заливают молочным соусом и кипятят 5-10мин. Для соуса муку пассеруют (подсущивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и кипятят 10-15 мин. Внешний вид- брусочки мяса нарезаны поперек волокон, в соусе. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция - мяса сочная, мягкая, соуса -однородная, средней густоты. Запах- свойственный для вареного мяса и соуса молочного, без постороннего. Вкус- характерный для вареного мяса и соуса молочного.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,90	16,36	5,93	259,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бефстроганов из отварного мяса говядины 70 гр.**

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	4.2|3.53	4.2|3.53	4.2|3.53	4.2|3.53	4.2|3.53	4.2|3.53
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Молоко	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Мясо	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56
Соль	0.44|0.44	0.44|0.44	0.44|0.44	0.44|0.44	0.44|0.44	0.44|0.44

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от сухожилий, варят крупным куском, охлаждают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,3см. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и бланшируют. Нарезанное мясо соединяют с луком бланшированным, заливают молочным соусом и кипятят 5-10мин. Для соуса муку пассеруют (подсущивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и кипятят 10-15 мин. Внешний вид- брусочки мяса нарезаны поперек волокон, в соусе. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция - мяса сочная, мягкая, соуса -однородная, средней густоты. Запах- свойственный для вареного мяса и соуса молочного, без постороннего. Вкус- характерный для вареного мяса и соуса молочного.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,90	16,36	5,84	259,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бефстроганов из отварного мяса говядины 60 гр.**

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	35.71| 30	35.71| 30	35.71| 30	35.71| 30	35.71| 30	35.71| 30
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48
Соль	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38	0.38|0.38

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от сухожилий, варят крупным куском, охлаждают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,3см. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и бланшируют. Нарезанное мясо соединяют с луком бланшированным, заливают молочным соусом и кипятят 5-10мин. Для соуса муку пассеруют (подсущивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и кипятят 10-15 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид- брусочки мяса нарезаны поперек волокон, в соусе. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса-светло-кремовый. Консистенция - мяса сочная, мягкая, соуса -однородная, средней густоты. Запах- свойственный для вареного мяса и соуса молочного, без постороннего. Вкус- характерный для вареного мяса и соуса молочного.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,47	16,35	10,08	277,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бефстроганов из отварного мяса говядины 50 гр.**

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	3 |2.52	3 |2.52	3 |2.52	3 |2.52	3 |2.52	3 |2.52
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Молоко	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Мясо	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40
Соль	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32	0.32|0.32

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от сухожилий, варят крупным куском, охлаждают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,3см. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и бланшируют. Нарезанное мясо соединяют с луком бланшированным, заливают молочным соусом и кипятят 5-10мин. Для соуса муку пассеруют (подсущивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и кипятят 10-15 мин. Внешний вид- брусочки мяса нарезаны поперек волокон, в соусе. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция - мяса сочная, мягкая, соуса -однородная, средней густоты. Запах- свойственный для вареного мяса и соуса молочного, без постороннего. Вкус- характерный для вареного мяса и соуса молочного.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,88	16,36	5,84	259,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из мяса кур 80 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кура	178.33| 107	178.33| 107	178.33| 107	178.33| 107	178.33| 107	178.33| 107
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), ,доводят до кипения ,варят до готовности отделяют мясо от костей и измельчают дважды на мясорубке,в массу добавляют молочный соус,масло сливочное,перемешивают ,выкладывают в функциональную емкость,смазанную масломсливочным,варят на пару 10-15 мин.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим кипяченным молоком, и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная ,без трещин.Цвет-сероватый.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный вареному мясу кур ,без постороннего.Вкус-характерный вареному мясу,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,96	27,99	3,79	404,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/9/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из мяса кур 70 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Кура	156.05| 93.63	156.05| 93.63	156.05| 93.63	156.05| 93.63	156.05| 93.63	156.05| 93.63
Масло сливочное	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25
Молоко	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21
Мука	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Соль	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), ,доводят до кипения ,варят до готовности отделяют мясо от костей и измельчают дважды на мясорубке,в массу добавляют молочный соус,масло сливочное,перемешивают ,выкладывают в функциональную емкость,смазанную масломсливочным,варят на пару 10-15 мин.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим кипяченным молоком, и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная ,без трещин.Цвет-сероватый.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный вареному мясу кур ,без постороннего.Вкус-характерный вареному мясу,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,94	27,97	3,80	404,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/9/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из мяса кур 60 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кура	133.75| 80.25	133.75| 80.25	133.75| 80.25	133.75| 80.25	133.75| 80.25	133.75| 80.25
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Мука	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), ,доводят до кипения ,варят до готовности отделяют мясо от костей и измельчают дважды на мясорубке,в массу добавляют молочный соус,масло сливочное,перемешивают ,выкладывают в функциональную емкость,смазанную масломсливочным,варят на пару 10-15 мин.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим кипяченным молоком, и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная ,без трещин.Цвет-сероватый.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный вареному мясу кур ,без постороннего.Вкус-характерный вареному мясу,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,95	27,98	3,78	404,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/9/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из мяса кур 100 гр**

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**
Кура	223 |133.8	223 |133.8	223 |133.8	223 |133.8	223 |133.8
Масло сливочное	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Молоко	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Соль	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), ,доводят до кипения ,варят до готовности отделяют мясо от костей и измельчают дважды на мясорубке,в массу добавляют молочный соус,масло сливочное,перемешивают ,выкладывают в функциональную емкость,смазанную масломсливочным,варят на пару 10-15 мин.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим кипяченным молоком, и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная ,без трещин.Цвет-сероватый.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный вареному мясу кур ,без постороннего.Вкус-характерный вареному мясу,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,97	27,98	3,77	404,23

Утверждаю

Технологическая карта № 7.7/9/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре из филе кур 60 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Мука	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Соль	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Филе птицы	87.91| 80	133.75| 80.25	133.75| 80.25	133.75| 80.25	133.75| 80.25	133.75| 80.25

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Филе кур кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), ,доводят до кипения ,варят до готовности и измельчают дважды на мясорубке,в массу добавляют молочный соус,масло сливочное,перемешивают ,выкладывают в функциональную емкость,смазанную масломсливочным,варят на пару 10-15 мин.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим кипяченным молоком, и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная ,без трещин.Цвет-сероватый.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный вареному мясу кур ,без постороннего.Вкус-характерный вареному мясу,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
27,85	9,28	2,93	226,23

Утверждаю

Технологическая карта № 7.76/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг овощной**

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**
Зеленый горошек	16|16	20|20	20|20
Капуста	56 |44.8	62 |49.6	62 |49.6
Манка	10|10	12|12	12|12
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4
Молоко	15|15	20.5|20.5	20.5|20.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	51.2|38.4	56.53| 42.4	56.53| 42.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	48 |38.4	53 |42.4	53 |42.4
Сметана	3|3	4|4	4|4
Соль	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.333|0.333	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Капусту, морковь, лук нарезают соломкой,припускают в молоке смаслом.Вприпущенные овощи добавляют зел.горошек,всыпают манную крупу ипроваривают до загустения 15-20 мин. Массу охлаждают до т-ры 40-50 град. добавляют желтки,перемешивают,вводят взбитые белки,соль,выкладывают в емкость смазанную маслом.Пудинг смазывают сметаной и наносят рисунок.Запекают при т-ре 220-225 град.до образования румяной корочки(30-35 минут).При отпуске нарезают на порции,поливают растопленным сливочным маслом. и тушат до полуготовности, переодически помешивая, затем добавляют пассерованный лук, морковь, муку, соль, сахар и тушат все до готовности. Потери при тепловой обработке 26 %.

Органолептические показатели:

Консистенция овощей мягкая, сочная. Сохранена форма нарезки. Вкус с ароматом пассерованного лука, моркови, вареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,11	4,29	11,34	104,41

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с яблоками и растительным маслом 60 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**
Капуста	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Масло растительное	4|4	4|4	4|4	4|4
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яблоки	13.33| 12	13.33| 12	13.33| 12	13.33| 12
Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Яблоки очищают, удаляют семенное гнездо (серцевину) нарезают соломкой.Подготовленные капусту и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,яблок-светло-салатный.Консистенция свежей капусты и яблок-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты и яблок с маслом растительным.Вкус характерный для свежейкапусты и яблок с маслом растительным,кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,98	6,80	12,42	107,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с яблоками и растительным маслом 50 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**
Капуста	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25
Масло растительное	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Сахар	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42
Яблоки	11.11| 10	11.11| 10	11.11| 10	11.11| 10
Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Яблоки очищают, удаляют семенное гнездо (серцевину) нарезают соломкой.Подготовленные капусту и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,яблок-светло-салатный.Консистенция свежей капусты и яблок-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты и яблок с маслом растительным.Вкус характерный для свежейкапусты и яблок с маслом растительным,кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,98	6,80	12,40	107,61

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с яблоками и растительным маслом 40 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**
Капуста	25|20	25|20	25|20	25|20
Масло растительное	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Сахар	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Яблоки	8.89| 8	8.89| 8	8.89| 8	8.89| 8
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Яблоки очищают, удаляют семенное гнездо (серцевину) нарезают соломкой.Подготовленные капусту и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,яблок-светло-салатный.Консистенция свежей капусты и яблок-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты и яблок с маслом растительным.Вкус характерный для свежейкапусты и яблок с маслом растительным,кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,98	6,78	12,38	107,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с яблоками и растительным маслом 30 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**
Капуста	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26
Яблоки	6.67| 6	6.67| 6	6.67| 6	6.67| 6
Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Яблоки очищают, удаляют семенное гнездо (серцевину) нарезают соломкой.Подготовленные капусту и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,яблок-светло-салатный.Консистенция свежей капусты и яблок-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты и яблок с маслом растительным.Вкус характерный для свежейкапусты и яблок с маслом растительным,кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,97	6,80	12,43	107,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с яблоками и растительным 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**
Капуста	36 |28.8	53 |42.4	53 |42.4	53 |42.4
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	3|3	3|3	3|3
Соль	0.3|0.3	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яблоки	9.2|8.28	14 |12.6	14 |12.6	14 |12.6
Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Яблоки очищают, удаляют семенное гнездо (серцевину) нарезают соломкой.Подготовленные капусту и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый,яблок-светло-салатный.Консистенция свежей капусты и яблок-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты и яблок с маслом растительным.Вкус характерный для свежейкапусты и яблок с маслом растительным,кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,35	3,48	12,27	77,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из клюквы 180 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	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189
Сахар	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Клюкву перебирают , удаляют плодоножки,промывают,сок отжимают и процеживают.Мезгу заливают горячей кипяченой водой и варят10-15 мин, затем процеживают.В отвар добавляют сахар,доводят до кипенияи,при помешивании,вводят крахмал,разведенный охлажденным отваром(1 часть крахмала на 5 частей отвара),доводят докипения.В конце добавляют отжатый сок.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 35 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг, 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид-поверхность без пленок,без комков заварившегося крахмала.Цвет- светло-красный.Консистенция-вязкая ,полужидкая,однородная.Запах-свойственный клюквы, без постороннего.Вкус-характерный для клюквы, кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	6,81	28,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из клюквы 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	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Клюкву перебирают , удаляют плодоножки,промывают,сок отжимают и процеживают.Мезгу заливают горячей кипяченой водой и варят10-15 мин, затем процеживают.В отвар добавляют сахар,доводят до кипенияи,при помешивании,вводят крахмал,разведенный охлажденным отваром(1 часть крахмала на 5 частей отвара),доводят докипения.В конце добавляют отжатый сок.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 35 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг, 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид-поверхность без пленок,без комков заварившегося крахмала.Цвет- светло-красный.Консистенция-вязкая ,полужидкая,однородная.Запах-свойственный клюквы, без постороннего.Вкус-характерный для клюквы, кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	6,81	28,43

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из клюквы .**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	129.75|129.75	173|173	173|173	173|173	173|173	173|173
Крахмал	9|9	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Сахар	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Клюкву перебирают , удаляют плодоножки,промывают,сок отжимают и процеживают.Мезгу заливают горячей кипяченой водой и варят10-15 мин, затем процеживают.В отвар добавляют сахар,доводят до кипенияи,при помешивании,вводят крахмал,разведенный охлажденным отваром(1 часть крахмала на 5 частей отвара),доводят докипения.В конце добавляют отжатый сок.В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 35 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг, 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид-поверхность без пленок,без комков заварившегося крахмала.Цвет- светло-красный.Консистенция-вязкая ,полужидкая,однородная.Запах-свойственный клюквы, без постороннего.Вкус-характерный для клюквы, кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,01	0,01	11,17	48,23

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус фруктовый (из яблок) 50 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**
Вода	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Крахмал	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Сахар	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3	6.3|6.3
Яблоки	11.3|11.3	11.3|11.3	11.3|11.3	11.3|11.3	11.3|11.3	11.3|11.3

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Нарезанные ломтиком яблоки с кожицей(без сенного гнезда) , заливают горячей водой и варят,в течение 6-8 мин до готовности, затем протирают до пюреобразной консистенции,соединяют с отваром, до готовнотси,протирают, добавляют сахар,вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-кремовый с зеленым оттенком.. Консистенция-полужидкая,без комков заварившегося крахмала.. Запах-свойственный яблокам, без постороннего .Вкус-характерный яблокам,кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,08	0,08	16,04	67,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/11/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус фруктовый (из яблок) 30 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**
Вода	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Крахмал	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9
Сахар	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8	3.8|3.8
Яблоки	6.8|6.8	6.8|6.8	6.8|6.8	6.8|6.8	6.8|6.8	6.8|6.8

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Нарезанные ломтиком яблоки с кожицей(без сенного гнезда) , заливают горячей водой и варят,в течение 6-8 мин до готовности, затем протирают до пюреобразной консистенции,соединяют с отваром, до готовнотси,протирают, добавляют сахар,вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-кремовый с зеленым оттенком.. Консистенция-полужидкая,без комков заварившегося крахмала.. Запах-свойственный яблокам, без постороннего .Вкус-характерный яблокам,кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,10	0,07	16,10	68,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/11/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соус фруктовый (из яблок) 20 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**
Вода	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Крахмал	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6
Сахар	2.52|2.52	2.52|2.52	2.52|2.52	2.52|2.52	2.52|2.52	2.52|2.52
Яблоки	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5

Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Нарезанные ломтиком яблоки с кожицей(без сенного гнезда) , заливают горячей водой и варят,в течение 6-8 мин до готовности, затем протирают до пюреобразной консистенции,соединяют с отваром, до готовнотси,протирают, добавляют сахар,вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности.Цвет-кремовый с зеленым оттенком.. Консистенция-полужидкая,без комков заварившегося крахмала.. Запах-свойственный яблокам, без постороннего .Вкус-характерный яблокам,кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,10	0,10	16,05	67,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сдоба обыкновенная 60 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Масло растительное	3.1|3.1	3.1|3.1	3.1|3.1
Молоко	19|19	19|19	19|19
Мука	45|45	45|45	45|45
Сахар	4.4|4.4	4.4|4.4	4.4|4.4
Соль	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Яйцо	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

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 2-2,5ч.Дрожеввое тесто делят на куски,формуют их в жгут,разрезают на загатовки 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 плошки и на три части для двойной плошки,оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 30-35 мин. За 15-20 мин до конца расстайки поверхность смазывают смесью яйца. Выпекают изделия при температуре 200-220С до образования румяной корочки 10-12 мин. Изделия можно изгатавливать 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 хрутящая,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
9,23	6,70	56,30	350,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сдоба обыкновенная 80 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	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
Молоко	25.33|25.33	25.33|25.33	25.33|25.33
Мука	60|60	60|60	60|60
Сахар	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
Яйцо	0.06667|0.06667	0.06667|0.06667	0.06667|0.06667

Выход блюда:	**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 2-2,5ч.Дрожеввое тесто делят на куски,формуют их в жгут,разрезают на загатовки 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 плошки и на три части для двойной плошки,оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 30-35 мин. За 15-20 мин до конца расстайки поверхность смазывают смесью яйца. Выпекают изделия при температуре 200-220С до образования румяной корочки 10-12 мин. Изделия можно изгатавливать 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 хрутящая,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	350,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сдоба обыкновенная 90 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	1.05|1.05	1.05|1.05	1.05|1.05
Масло растительное	4.65|4.65	4.65|4.65	4.65|4.65
Молоко	28.5|28.5	28.5|28.5	28.5|28.5
Мука	67.5|67.5	67.5|67.5	67.5|67.5
Сахар	6.6|6.6	6.6|6.6	6.6|6.6
Соль	1.05|1.05	1.05|1.05	1.05|1.05
Яйцо	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**

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 2-2,5ч.Дрожеввое тесто делят на куски,формуют их в жгут,разрезают на загатовки 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 плошки и на три части для двойной плошки,оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 30-35 мин. За 15-20 мин до конца расстайки поверхность смазывают смесью яйца. Выпекают изделия при температуре 200-220С до образования румяной корочки 10-12 мин. Изделия можно изгатавливать 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 хрутящая,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
9,24	6,69	56,30	350,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/12/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сдоба обыкновенная 70 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	1.05|1.05	1.05|1.05	1.05|1.05
Масло растительное	4.65|4.65	4.65|4.65	4.65|4.65
Молоко	28.5|28.5	28.5|28.5	28.5|28.5
Мука	67.5|67.5	67.5|67.5	67.5|67.5
Сахар	6.6|6.6	6.6|6.6	6.6|6.6
Соль	1.05|1.05	1.05|1.05	1.05|1.05
Яйцо	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**

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 2-2,5ч.Дрожеввое тесто делят на куски,формуют их в жгут,разрезают на загатовки 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 плошки и на три части для двойной плошки,оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом растительным, оставляют для расстойки на 30-35 мин. За 15-20 мин до конца расстайки поверхность смазывают смесью яйца. Выпекают изделия при температуре 200-220С до образования румяной корочки 10-12 мин. Изделия можно изгатавливать 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 хрутящая,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
9,24	6,69	56,30	350,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты (вегетариансие) со сметаной 200гр**

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	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Капуста	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	8.93| 7.5	8.93| 7.5	8.93| 7.5	8.93| 7.5	8.93| 7.5
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Овощи очищают и нарезают: капусту квадратными ломтиками, картофель кубиками или дольками, морковь ломтиками, лук репчатый полукольцами (соломкой). Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) светло коричневый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный варены продуктам, входнящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,79	1,38	4,05	32,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты (вегетариансие) со сметаной 250гр**

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	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	78.13| 62.5	78.13| 62.5	78.13| 62.5	78.13| 62.5	78.13| 62.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лук	11.17| 9.38	11.17| 9.38	11.17| 9.38	11.17| 9.38	11.17| 9.38
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16.67| 12.5	16.67| 12.5	16.67| 12.5	16.67| 12.5	16.67| 12.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15.63| 12.5	15.63| 12.5	15.63| 12.5	15.63| 12.5	15.63| 12.5
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
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:

Овощи очищают и нарезают: капусту квадратными ломтиками, картофель кубиками или дольками, морковь ломтиками, лук репчатый полукольцами (соломкой). Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) светло коричневый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный варениы продуктам, входнящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,78	1,38	4,05	32,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты (вегетариансие) со сметаной 180гр**

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	144|144	144|144	144|144	144|144	144|144
Капуста	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45	56.25| 45
Картофель(с 01.01 по 28.02)	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	30|18	30|18	30|18	30|18	30|18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18
Лук	8.04|6.75	8.04|6.75	8.04|6.75	8.04|6.75	8.04|6.75
Масло растительное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Овощи очищают и нарезают: капусту квадратными ломтиками, картофель кубиками или дольками, морковь ломтиками, лук репчатый полукольцами (соломкой). Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) светло коричневый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный варены продуктам, входнящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,79	1,38	4,04	32,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи из свежей капусты (вегетариансие) со сметаной 150гр**

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	120|120	120|120	120|120	120|120	120|120
Капуста	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5	46.88| 37.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	25|15	25|15	25|15	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15
Лук	6.7|5.63	6.7|5.63	6.7|5.63	6.7|5.63	6.7|5.63
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10|7.5	10|7.5	10|7.5	10|7.5	10|7.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5	9.38| 7.5
Сметана	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Овощи очищают и нарезают: капусту квадратными ломтиками, картофель кубиками или дольками, морковь ломтиками, лук репчатый полукольцами (соломкой). Нарезанные морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) светло коричневый, овощей характерный для их вида. Консистенция овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует. Запах свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего. Вкус характерный варены продуктам, входнящим в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,78	1,38	4,04	32,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 150г**

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	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35
Капуста	170|170	170|170	170|170	170|170	170|170	170|170
Лук	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

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 нерезки овощей сохранена.Цвет-от светло желтого до темно-коричневого.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-характерный для тушеной капусты и овощей без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,33	1,89	11,58	68,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 180г**

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	42|42	42|42	42|42	42|42	42|42	42|42
Капуста	204|204	204|204	204|204	204|204	204|204	204|204
Лук	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Масло растительное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18
Мука	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

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 нерезки овощей сохранена.Цвет-от светло желтого до темно-коричневого.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-характерный для тушеной капусты и овощей без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,33	1,89	11,58	68,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 130г**

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	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33
Капуста	147.33|147.33	147.33|147.33	147.33|147.33	147.33|147.33	147.33|147.33	147.33|147.33
Лук	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67	8.67|8.67
Масло растительное	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13
Мука	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Сахар	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6	2.6|2.6
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

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 нерезки овощей сохранена.Цвет-от светло желтого до темно-коричневого.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-характерный для тушеной капусты и овощей без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,32	1,89	11,58	68,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 100г**

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	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33
Капуста	113.33|113.33	113.33|113.33	113.33|113.33	113.33|113.33	113.33|113.33	113.33|113.33
Лук	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

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 нерезки овощей сохранена.Цвет-от светло желтого до темно-коричневого.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-характерный для тушеной капусты и овощей без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,33	1,89	11,59	68,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/3/4

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	22|22	35|35	27.5|27.5	27.5|27.5	27.5|27.5	27.5|27.5
Капуста	110|110	130|130	137.5|137.5	137.5|137.5	137.5|137.5	137.5|137.5
Лук	10|10	12|12	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5	12.5|12.5
Масло растительное	2|2	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Масло сливочное	2|2	3|3	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	17.07| 12.8	20.27| 15.2	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16 |12.8	19 |15.2	20|16	20|16	20|16	20|16
Мука	2|2	3|3	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Сахар	1|1	2|2	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	6|6	7|7	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Соль	1|1	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Томатная паста	2|2	3|3	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

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 нерезки овощей сохранена.Цвет-от светло желтого до темно-коричневого.Консистенция-мягкая,плотная,сочная.Запах-характерный для тушеной капусты и овощей без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,17	3,67	9,65	79,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным 200г**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	100|100	100|100	100|100	100|100	100|100
Геркулес	36|36	36|36	36|36	36|36	36|36
Масло сливочное	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	80|80	80|80	80|80	80|80	80|80
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Соль	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет- сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах-свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,93	3,92	14,31	104,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным 180г**

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	90|90	90|90	90|90	90|90
Геркулес	32.4|32.4	32.4|32.4	32.4|32.4	32.4|32.4
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	72|72	72|72	72|72	72|72
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Соль	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72	0.72|0.72

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет- сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах-свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,93	3,93	14,31	104,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным 150г**

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	75|75	75|75	75|75	75|75
Геркулес	27|27	27|27	27|27	27|27
Масло сливочное	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6	0.6|0.6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет- сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах-свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,93	3,92	14,31	104,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным 120г**

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	60|60	60|60	60|60	60|60
Геркулес	21.6|21.6	21.6|21.6	21.6|21.6	21.6|21.6
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	48|48	48|48	48|48	48|48
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Соль	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48	0.48|0.48

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет- сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах-свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,92	3,93	14,30	104,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/4/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным на концентрированном молоке**

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	99|99	131|131	131|131	131|131
Геркулес	20|20	25|25	25|25	25|25
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4
Молоко концентрирова	47|47	65|65	65|65	65|65
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Соль	0.5|0.5	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (воду смолоком) добавляют сахар, соль, всыпают овсяные хлопья и варят до загустения, периодически помешивая 5-10 мин. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет- сероватый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, хлопья хорошо разварены. Запах-свойственный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный овсяной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,45	4,51	12,12	106,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога с морковью 100**

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**
Манка	3|3	3|3	3|3
Масло растительное	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23
Морковь(с 01.08 по 31.12)	28.75| 23	28.75| 23	28.75| 23
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Творог	70|70	70|70	70|70
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную сырую морковь измельчают(нарезают мелким кубиком) и припускают с добавлением воды и сливочного масла,затем всыпают манную крупу и,помешивая нагревают до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковную массу,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу перемешивают,придают ей форму батончика толщиной 5-6 см,нарезают поперек,панируют в просеянной муке,придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см,затем укладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 15-20 мин.Готовые сырники отпускают со сметаной,доведенной до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма округлая-приплюснутая,поверхность ровная,полита сметаной.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе-светло-оранжевый.Консистенция-мягкая,однородная,рыхлая.Запах-свойственный для сырников из творога с морковью и продуктов входящих в рецептуру.без постороннего.Вкус-характерный для сырников из творога с морковью и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,27	14,76	12,58	247,71

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога с морковью 120**

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**
Манка	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Масло растительное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	36.8|27.6	36.8|27.6	36.8|27.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	34.5|27.6	34.5|27.6	34.5|27.6
Сахар	9|9	9|9	9|9
Творог	84|84	84|84	84|84
Яйцо	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Очищенную сырую морковь измельчают(нарезают мелким кубиком) и припускают с добавлением воды и сливочного масла,затем всыпают манную крупу и,помешивая нагревают до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковную массу,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу перемешивают,придают ей форму батончика толщиной 5-6 см,нарезают поперек,панируют в просеянной муке,придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см,затем укладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 15-20 мин.Готовые сырники отпускают со сметаной,доведенной до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма округлая-приплюснутая,поверхность ровная,полита сметаной.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе-светло-оранжевый.Консистенция-мягкая,однородная,рыхлая.Запах-свойственный для сырников из творога с морковью и продуктов входящих в рецептуру.без постороннего.Вкус-характерный для сырников из творога с морковью и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,27	14,75	12,58	247,71

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога с морковью 150**

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**
Манка	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Масло растительное	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	46 |34.5	46 |34.5	46 |34.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	43.13| 34.5	43.13| 34.5	43.13| 34.5
Сахар	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25
Творог	105|105	105|105	105|105
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную сырую морковь измельчают(нарезают мелким кубиком) и припускают с добавлением воды и сливочного масла,затем всыпают манную крупу и,помешивая нагревают до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С морковную массу,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу перемешивают,придают ей форму батончика толщиной 5-6 см,нарезают поперек,панируют в просеянной муке,придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см,затем укладывают на функциональную емкость,смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 15-20 мин.Готовые сырники отпускают со сметаной,доведенной до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма округлая-приплюснутая,поверхность ровная,полита сметаной.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе-светло-оранжевый.Консистенция-мягкая,однородная,рыхлая.Запах-свойственный для сырников из творога с морковью и продуктов входящих в рецептуру.без постороннего.Вкус-характерный для сырников из творога с морковью и продуктов,входящих в рецептуру,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,27	14,75	12,59	247,71

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из рыбы с капустой 100 гр.**

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	18.7|18.7	18.7|18.7	18.7|18.7	18.7|18.7	18.7|18.7	18.7|18.7
Капуста	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Лук	8.33| 7	8.33| 7	8.33| 7	8.33| 7	8.33| 7	8.33| 7
Манка	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Минтай	130| 65	130| 65	130| 65	130| 65	130| 65	130| 65
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Обработанную белокочанную капусту нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 3-5 минюдо готовности всыпают струйкой манную крупу и проваривают. Обработаннуюыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку с добавлением припущенной капусты с манной крупой и очищенного лука репчатого. В полученную массу добавляют сырые яйца, соль, перемешивают, выкладываютна функциональную емкостьБ смазанную масло растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до образования золотистой корочки в течение 15-20 мин. При отпкске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Цвет - поверхности-золотистый, на разрезе - серовато-коричневый. Консистенция -мягкая,сочная. Запах-свойственный запеченной рыбно-капустной массе, без постороннего. Вкус-характерный для запеченной рыбно-капустной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,30	1,87	6,01	110,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из рыбы с капустой 80гр.**

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	14.96|14.96	14.96|14.96	14.96|14.96	14.96|14.96	14.96|14.96	14.96|14.96
Капуста	32 |25.6	32 |25.6	32 |25.6	32 |25.6	32 |25.6	32 |25.6
Лук	6.67| 5.6	6.67| 5.6	6.67| 5.6	6.67| 5.6	6.67| 5.6	6.67| 5.6
Манка	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Масло растительное	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8	0.8|0.8
Минтай	104| 52	104| 52	104| 52	104| 52	104| 52	104| 52
Яйцо	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08
Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Обработанную белокочанную капусту нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 3-5 минюдо готовности всыпают струйкой манную крупу и проваривают. Обработаннуюыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку с добавлением припущенной капусты с манной крупой и очищенного лука репчатого. В полученную массу добавляют сырые яйца, соль, перемешивают, выкладываютна функциональную емкостьБ смазанную масло растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до образования золотистой корочки в течение 15-20 мин. При отпкске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Цвет - поверхности-золотистый, на разрезе - серовато-коричневый. Консистенция -мягкая,сочная. Запах-свойственный запеченной рыбно-капустной массе, без постороннего. Вкус-характерный для запеченной рыбно-капустной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,30	1,86	6,00	110,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из рыбы с капустой 70 гр.**

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	13.09|13.09	13.09|13.09	13.09|13.09	13.09|13.09	13.09|13.09	13.09|13.09
Капуста	28 |22.4	28 |22.4	28 |22.4	28 |22.4	28 |22.4	28 |22.4
Лук	5.83| 4.9	5.83| 4.9	5.83| 4.9	5.83| 4.9	5.83| 4.9	5.83| 4.9
Манка	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Масло растительное	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Минтай	91 |45.5	91 |45.5	91 |45.5	91 |45.5	91 |45.5	91 |45.5
Яйцо	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Обработанную белокочанную капусту нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 3-5 минюдо готовности всыпают струйкой манную крупу и проваривают. Обработаннуюыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку с добавлением припущенной капусты с манной крупой и очищенного лука репчатого. В полученную массу добавляют сырые яйца, соль, перемешивают, выкладываютна функциональную емкостьБ смазанную масло растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до образования золотистой корочки в течение 15-20 мин. При отпкске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Цвет - поверхности-золотистый, на разрезе - серовато-коричневый. Консистенция -мягкая,сочная. Запах-свойственный запеченной рыбно-капустной массе, без постороннего. Вкус-характерный для запеченной рыбно-капустной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,31	1,87	6,00	110,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из рыбы с капустой 50 гр.**

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	9.35|9.35	9.35|9.35	9.35|9.35	9.35|9.35	9.35|9.35	9.35|9.35
Капуста	20|16	20|16	20|16	20|16	20|16	20|16
Лук	4.17| 3.5	4.17| 3.5	4.17| 3.5	4.17| 3.5	4.17| 3.5	4.17| 3.5
Манка	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Масло растительное	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Минтай	65 |32.5	65 |32.5	65 |32.5	65 |32.5	65 |32.5	65 |32.5
Яйцо	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05	0.05|0.05

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Обработанную белокочанную капусту нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе), за 3-5 минюдо готовности всыпают струйкой манную крупу и проваривают. Обработаннуюыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку с добавлением припущенной капусты с манной крупой и очищенного лука репчатого. В полученную массу добавляют сырые яйца, соль, перемешивают, выкладываютна функциональную емкостьБ смазанную масло растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до образования золотистой корочки в течение 15-20 мин. При отпкске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная, без трещин. Цвет - поверхности-золотистый, на разрезе - серовато-коричневый. Консистенция -мягкая,сочная. Запах-свойственный запеченной рыбно-капустной массе, без постороннего. Вкус-характерный для запеченной рыбно-капустной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,32	1,86	6,00	110,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бефстроганов из отварного мяса говядины (вариант 2)**
80 гр.

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	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12
Масло сливочное	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Мука	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64	66.67| 64
Соль	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от сухожилий, варят крупным куском, охлаждают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,3см. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного. Нарезанное мясо соединяют с припущенными овощами, заливают молочным соусом и кипятят 7-10мин. Для соуса муку пассеруют (подсущивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и кипятят 10-15 мин. Внешний вид- брусочки мяса нарезаны поперек волокон, политы соусом. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция - мяса сочная, мягкая, соуса -однородная, средней густоты. Запах- свойственный отварному мясу, соусу молочному, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу в соусе молочном.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,31	16,55	7,90	270,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бефстроганов из отварного мяса говядины (вариант 2)**
70 гр.

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	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Молоко	39.38|39.38	39.38|39.38	39.38|39.38	39.38|39.38	39.38|39.38	39.38|39.38
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Мясо	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56	58.33| 56
Соль	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от сухожилий, варят крупным куском, охлаждают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,3см. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного. Нарезанное мясо соединяют с припущенными овощами, заливают молочным соусом и кипятят 7-10мин. Для соуса муку пассеруют (подсущивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и кипятят 10-15 мин. Внешний вид- брусочки мяса нарезаны поперек волокон, политы соусом. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса- светло-кремовый. Консистенция - мяса сочная, мягкая, соуса -однородная, средней густоты. Запах- свойственный отварному мясу, соусу молочному, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу в соусе молочном.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,33	16,54	7,89	270,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бефстроганов из отварного мяса говядины (вариант 2)**
60 гр.

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	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9	10.71| 9
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	33.76|33.76	33.76|33.76	33.76|33.76	33.76|33.76	33.76|33.76	33.76|33.76
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48	50|48
Соль	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от сухожилий, варят крупным куском, охлаждают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,3см. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного. Нарезанное мясо соединяют с припущенными овощами, заливают молочным соусом и кипятят 7-10мин. Для соуса муку пассеруют (подсущивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и кипятят 10-15 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид- брусочки мяса нарезаны поперек волокон, политы соусом. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса-светло-кремовый. Консистенция - мяса сочная, мягкая, соуса -однородная, средней густоты. Запах- свойственный отварному мясу, соусу молочному, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу в соусе молочном.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,30	16,55	7,88	270,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бефстроганов из отварного мяса говядины (вариант 2)**
50 гр.

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	8.93| 7.5	8.93| 7.5	8.93| 7.5	8.93| 7.5	8.93| 7.5	8.93| 7.5
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Молоко	28.13|28.13	28.13|28.13	28.13|28.13	28.13|28.13	28.13|28.13	28.13|28.13
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Мясо	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40	41.67| 40
Соль	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Мясо говядины, зачищенное от сухожилий, варят крупным куском, охлаждают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, толщиной 0,3см. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного. Нарезанное мясо соединяют с припущенными овощами, заливают молочным соусом и кипятят 7-10мин. Для соуса муку пассеруют (подсущивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком и кипятят 10-15 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид- брусочки мяса нарезаны поперек волокон, политы соусом. Цвет- мяса светло-коричневый, соуса-светло-кремовый. Консистенция - мяса сочная, мягкая, соуса -однородная, средней густоты. Запах- свойственный отварному мясу, соусу молочному, без постороннего. Вкус- характерный отварному мясу в соусе молочном.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,30	16,54	7,88	270,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из мяса кур паровое 80 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Кура	136.67| 82	136.67| 82	136.67| 82	136.67| 82	136.67| 82	136.67| 82
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24	24|24
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Яйцо	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Отработанные тушки варят до готовности отделяют мясо от костей и измельчают дважды на мясорубке,в массу добавляют молочный соус,масло сливочное,желтки яиц,массу взбивают и добавляют белки яиц взбитые в сутую пену Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость,смазанную маслом растительным,варят на пару 20-25 мин.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим кипяченным молоком, и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная ,без трещин.Цвет-сероватый.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный вареному мясу кур ,без постороннего.Вкус-характерный вареному мясу,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,14	27,16	4,51	386,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/9/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из мяса кур паровое 70 гр**

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**
Кура	119.58| 71.75	119.58| 71.75	119.58| 71.75	119.58| 71.75	119.58| 71.75
Масло растительное	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Масло сливочное	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25	5.25|5.25
Молоко	21|21	21|21	21|21	21|21	21|21
Мука	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63	2.63|2.63
Соль	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88	0.88|0.88
Яйцо	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Отработанные тушки варят до готовности отделяют мясо от костей и измельчают дважды на мясорубке,в массу добавляют молочный соус,масло сливочное,желтки яиц,массу взбивают и добавляют белки яиц взбитые в сутую пену Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость,смазанную маслом растительным,варят на пару 20-25 мин.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим кипяченным молоком, и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная ,без трещин.Цвет-сероватый.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный вареному мясу кур ,без постороннего.Вкус-характерный вареному мясу,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,11	27,16	4,53	386,84

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/9/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из мяса кур паровое 60 гр**

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**
Кура	102.5| 61.5	102.5| 61.5	102.5| 61.5	102.5| 61.5	102.5| 61.5
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Мука	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Яйцо	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Отработанные тушки варят до готовности отделяют мясо от костей и измельчают дважды на мясорубке,в массу добавляют молочный соус,масло сливочное,желтки яиц,массу взбивают и добавляют белки яиц взбитые в сутую пену Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость,смазанную маслом растительным,варят на пару 20-25 мин.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим кипяченным молоком, и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная ,без трещин.Цвет-сероватый.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный вареному мясу кур ,без постороннего.Вкус-характерный вареному мясу,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,12	27,18	4,52	386,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.8/9/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из мяса кур паровое 50 гр**

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**
Кура	85.42|51.25	85.42|51.25	85.42|51.25	85.42|51.25	85.42|51.25
Масло растительное	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло сливочное	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Молоко	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Мука	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88	1.88|1.88
Соль	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63
Яйцо	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25	0.25|0.25

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Отработанные тушки варят до готовности отделяют мясо от костей и измельчают дважды на мясорубке,в массу добавляют молочный соус,масло сливочное,желтки яиц,массу взбивают и добавляют белки яиц взбитые в сутую пену Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость,смазанную маслом растительным,варят на пару 20-25 мин.Для соуса муку пассеруют(подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета),разводят горячим кипяченным молоком, и варят 15 мин,добавляют соль и доводят до кипения.Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность ровная ,без трещин.Цвет-сероватый.Консистеция-мягкая,сочная.Запах-свойственный вареному мясу кур ,без постороннего.Вкус-характерный вареному мясу,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,14	27,14	4,54	386,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.81с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь тушеная с черносливом**

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	10|10	15|15	15|15	15|15
Масло сливочное	3.33|3.33	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	128|76.8	192 |115.2	192 |115.2	192 |115.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	120|76.8	180 |115.2	180 |115.2	180 |115.2
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2
Чернослив	14|14	20|20	20|20	20|20

Выход блюда:	**100**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают кубиками (0,8 * 0,8 см), припускают, чернослив промывают, заливают водой (1 : 1) и варят. Муку слегка пассеруют (подсушивают в шкафу при температуре 130 С), разводят водой и варят 10 минут, добавляют сметану и кипятят 5 минут, соединяют припущенную морковь и чернослив без косточек, заливают сметанным соусом и кипятят 3 - 5 минут.

Органолептические показатели:

Морковь сохранила форму нарезки, цвет оранжевый, соуса - желтоватый. Запах и вкус свойсвенный моркови, чернослива и сметаны, без признаков подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,37	2,50	16,55	92,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.82р

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная с печенью**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	180|117	269.23| 175	269.23| 175	269.23| 175	240|156	269.23| 175
Картофель(с 01.03 по 31.08)	195|117	291.67| 175	291.67| 175	291.67| 175	260|156	291.67| 175
Картофель(с 01.09 по 31.10)	156|117	233.33| 175	233.33| 175	233.33| 175	208|156	233.33| 175
Картофель(с 01.11 по 31.12)	167.14| 117	250|175	250|175	250|175	222.86| 156	250|175
Лук	9 |7.56	12 |10.08	12 |10.08	12 |10.08	12 |10.08	12 |10.08
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2.67|2.67	2|2
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5	4|4	5|5
Печень	62 |52.7	83 |70.55	83 |70.55	83 |70.55	82.67|70.27	83 |70.55
Яйцо	0.11|0.11	0.147|0.147	0.147|0.147	0.147|0.147	0.14667|0.14667	0.147|0.147

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Кусочки печени припускаю (обжаривают), пропускают через мясорубку, соединяют с отдельно пассерованным луком и перемешивают. Картофель отваривают и протирают через протирочную машину. Одну часть картофеля выкладывают на лист, смазанный растительным маслом и разравнивают, сверху выкладывают фарш, разравнивают и закрывают второй частью картофеля, разравнивают и сверху смазывают сливочным маслом, запекают в жарочном шкафу. При отпуске порционируют.

Органолептические показатели:

Срок реализации 2 часа. Цвет кремово-серый. Консистенция: оболочки - запеченая, начинки - мягкая. Вкус и запах: запеченного картофеля, печени, лука.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,10	4,37	13,36	134,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.82р/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная с печенью.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	216 |140.4	309.62|201.25	309.62|201.25	309.62|201.25	276 |179.4	309.62|201.25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	234 |140.4	335.42|201.25	335.42|201.25	335.42|201.25	299 |179.4	335.42|201.25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	187.2|140.4	268.33|201.25	268.33|201.25	268.33|201.25	239.2|179.4	268.33|201.25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	200.57| 140.4	287.5|201.25	287.5|201.25	287.5|201.25	256.29| 179.4	287.5|201.25
Лук	10.8|9.07	13.8|11.59	13.8|11.59	13.8|11.59	13.8|11.59	13.8|11.59
Масло растительное	2.4|2.4	2.3|2.3	2.3|2.3	2.3|2.3	3.07|3.07	2.3|2.3
Масло сливочное	3.6|3.6	5.75|5.75	5.75|5.75	5.75|5.75	4.6|4.6	5.75|5.75
Печень	74.4|63.24	95.45|81.13	95.45|81.13	95.45|81.13	95.07|80.81	95.45|81.13
Яйцо	0.132|0.132	0.16905|0.16905	0.16905|0.16905	0.16905|0.16905	0.16867|0.16867	0.16905|0.16905

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Кусочки печени припускаю (обжаривают), пропускают через мясорубку, соединяют с отдельно пассерованным луком и перемешивают. Картофель отваривают и протирают через протирочную машину. Одну часть картофеля выкладывают на лист, смазанный растительным маслом и разравнивают, сверху выкладывают фарш, разравнивают и закрывают второй частью картофеля, разравнивают и сверху смазывают сливочным маслом, запекают в жарочном шкафу. При отпуске порционируют.

Органолептические показатели:

Срок реализации 2 часа. Цвет кремово-серый. Консистенция: оболочки - запеченая, начинки - мягкая. Вкус и запах: запеченного картофеля, печени, лука.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
8,10	4,37	13,36	134,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.82р/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная с печенью .**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	157.23| 102.2	237.17|154.16	237.17|154.16	237.17|154.16	237.17|154.16	237.17|154.16
Картофель(с 01.03 по 31.08)	170.33| 102.2	256.93|154.16	256.93|154.16	256.93|154.16	256.93|154.16	256.93|154.16
Картофель(с 01.09 по 31.10)	136.27| 102.2	205.55|154.16	205.55|154.16	205.55|154.16	205.55|154.16	205.55|154.16
Картофель(с 01.11 по 31.12)	146 |102.2	220.23|154.16	220.23|154.16	220.23|154.16	220.23|154.16	220.23|154.16
Лук	8 |6.72	21.85|18.35	21.85|18.35	21.85|18.35	21.85|18.35	21.85|18.35
Масло растительное	3|3	4.6|4.6	4.6|4.6	4.6|4.6	4.6|4.6	4.6|4.6
Масло сливочное	3|3	4.6|4.6	4.6|4.6	4.6|4.6	4.6|4.6	4.6|4.6
Печень	120|102	154.68|131.48	154.68|131.48	154.68|131.48	154.68|131.48	154.68|131.48
Соль	1|1	2.3|2.3	2.3|2.3	2.3|2.3	2.3|2.3	2.3|2.3
Яйцо	0.25|0.25	0.38295|0.38295	0.38295|0.38295	0.38295|0.38295	0.38295|0.38295	0.38295|0.38295

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Кусочки печени припускаю (обжаривают), пропускают через мясорубку, соединяют с отдельно пассерованным луком и перемешивают. Картофель отваривают и протирают через протирочную машину. Одну часть картофеля выкладывают на лист, смазанный растительным маслом и разравнивают, сверху выкладывают фарш, разравнивают и закрывают второй частью картофеля, разравнивают и сверху смазывают сливочным маслом, запекают в жарочном шкафу. При отпуске порционируют.

Органолептические показатели:

Срок реализации 2 часа. Цвет кремово-серый. Консистенция: оболочки - запеченая, начинки - мягкая. Вкус и запах: запеченного картофеля, печени, лука.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,27	6,03	11,85	162,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с яблоками, морковью и растительным маслом 60 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**
Капуста	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	4|3	4|3	4|3	4|3
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3	3.75| 3
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Яблоки	5.56| 5	5.56| 5	5.56| 5	5.56| 5

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Яблоки очищают, удаляют семенное гнездо (серцевину) нарезают соломкой.Морковь моют, очищают от кожицы, затем нарезают соломкой или натирают на терке.Подготовленные капусту,морковь и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый, моркови -оранжевый,яблок-светло-салатный.Консистенция овощей и яблок-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты с яблоками,морковью и маслом растительным.Вкус характерный для свежей капусты с яблоками,морковью и маслом растительным,кисло-сладкий, без горечи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,60	5,12	12,10	91,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с яблоками, морковью и растительным маслом 50 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**
Капуста	52.09|41.67	52.09|41.67	52.09|41.67	52.09|41.67
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	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
Сахар	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42
Яблоки	4.63|4.17	4.63|4.17	4.63|4.17	4.63|4.17

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Яблоки очищают, удаляют семенное гнездо (серцевину) нарезают соломкой.Морковь моют, очищают от кожицы, затем нарезают соломкой или натирают на терке.Подготовленные капусту,морковь и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый, моркови -оранжевый,яблок-светло-салатный.Консистенция овощей и яблок-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты с яблоками,морковью и маслом растительным.Вкус характерный для свежей капусты с яблоками,морковью и маслом растительным,кисло-сладкий, без горечи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,60	5,12	12,10	91,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с яблоками, морковью и растительным маслом 40 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**
Капуста	41.68|33.34	41.68|33.34	41.68|33.34	41.68|33.34
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2	2.67| 2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2	2.5| 2
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Яблоки	3.7|3.33	3.7|3.33	3.7|3.33	3.7|3.33

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Яблоки очищают, удаляют семенное гнездо (серцевину) нарезают соломкой.Морковь моют, очищают от кожицы, затем нарезают соломкой или натирают на терке.Подготовленные капусту,морковь и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый, моркови -оранжевый,яблок-светло-салатный.Консистенция овощей и яблок-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты с яблоками,морковью и маслом растительным.Вкус характерный для свежей капусты с яблоками,морковью и маслом растительным,кисло-сладкий, без горечи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,60	5,10	12,13	91,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокочанной капусты с яблоками, морковью и растительным маслом 30 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**
Капуста	31.26|25.01	31.26|25.01	31.26|25.01	31.26|25.01
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	2 |1.5	2 |1.5	2 |1.5	2 |1.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	1.88| 1.5	1.88| 1.5	1.88| 1.5	1.88| 1.5
Сахар	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Соль	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26	0.26|0.26
Яблоки	2.78| 2.5	2.78| 2.5	2.78| 2.5	2.78| 2.5

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев,и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают. Подготовленную капусту разрезают на две или четыре части ,вырезают кочергу, затем нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании.Яблоки очищают, удаляют семенное гнездо (серцевину) нарезают соломкой.Морковь моют, очищают от кожицы, затем нарезают соломкой или натирают на терке.Подготовленные капусту,морковь и яблоки соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.Цвет -капусты-белый или свело-кремовый, моркови -оранжевый,яблок-светло-салатный.Консистенция овощей и яблок-хрустящая, сочная.Запах-свойственный для свежей капусты с яблоками,морковью и маслом растительным.Вкус характерный для свежей капусты с яблоками,морковью и маслом растительным,кисло-сладкий, без горечи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,60	5,13	12,13	91,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из кураги 200 гр,**

Состав	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210	210|210
Крахмал	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Курага	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20	20|20
Сахар	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Курагу перебирают , промывают,кладутв холодную воду, варят в течение 20-30 мин.Настаивают30-40, отвар процеживают ,курагу протирают,В отвар добавляют протертую кураку,сахар и при помешивании,вводят крахмал,разведенный холодным отварам,и доводят до кипенияи,В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 35 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг, 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид-поверхность без пленок,без комков заварившегося крахмала.Цвет- светло-оранжевый.Консистенция-вязкая ,полужидкая,однородная.Запах-свойственный варенеой кураги, без постороннего.Вкус-характерный для вареной кураги, кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,50	0,01	15,71	65,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из кураги 180 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	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189	189|189
Крахмал	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Курага	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18	18|18
Сахар	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5	13.5|13.5

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Курагу перебирают , промывают,кладутв холодную воду, варят в течение 20-30 мин.Настаивают30-40, отвар процеживают ,курагу протирают,В отвар добавляют протертую кураку,сахар и при помешивании,вводят крахмал,разведенный холодным отварам,и доводят до кипенияи,В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 35 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг, 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид-поверхность без пленок,без комков заварившегося крахмала.Цвет- светло-оранжевый.Консистенция-вязкая ,полужидкая,однородная.Запах-свойственный варенеой кураги, без постороннего.Вкус-характерный для вареной кураги, кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,49	0,01	15,71	65,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из кураги 150 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	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5	157.5|157.5
Крахмал	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Курага	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Сахар	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Курагу перебирают , промывают,кладутв холодную воду, варят в течение 20-30 мин.Настаивают30-40, отвар процеживают ,курагу протирают,В отвар добавляют протертую кураку,сахар и при помешивании,вводят крахмал,разведенный холодным отварам,и доводят до кипенияи,В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 35 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг, 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид-поверхность без пленок,без комков заварившегося крахмала.Цвет- светло-оранжевый.Консистенция-вязкая ,полужидкая,однородная.Запах-свойственный варенеой кураги, без постороннего.Вкус-характерный для вареной кураги, кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,49	0,01	15,72	65,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/10/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из кураги 100 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	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105	105|105
Крахмал	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Курага	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Сахар	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Курагу перебирают , промывают,кладутв холодную воду, варят в течение 20-30 мин.Настаивают30-40, отвар процеживают ,курагу протирают,В отвар добавляют протертую кураку,сахар и при помешивании,вводят крахмал,разведенный холодным отварам,и доводят до кипенияи,В дошкольных организация дополнительно проводят искусственную С-витаминтзацию.Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 35 С(перед реализацией).Для детей 1-3 лет-мг, 3-6 лет-50 мг на 1 порцию.Внешний вид-поверхность без пленок,без комков заварившегося крахмала.Цвет- светло-оранжевый.Консистенция-вязкая ,полужидкая,однородная.Запах-свойственный варенеой кураги, без постороннего.Вкус-характерный для вареной кураги, кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,49	0,00	15,72	65,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью 60 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Масло растительное	0.86|0.86	0.86|0.86	0.86|0.86
Масло сливочное	1.71|1.71	1.71|1.71	1.71|1.71
Молоко	6.86|6.86	6.86|6.86	6.86|6.86
Морковь(с 01.01 по 31.07)	45.72|34.29	45.72|34.29	45.72|34.29
Морковь(с 01.08 по 31.12)	42.86|34.29	42.86|34.29	42.86|34.29
Мука	25.7|25.7	25.7|25.7	25.7|25.7
Сахар	2.06|2.06	2.06|2.06	2.06|2.06
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34
Яйцо	0.04371|0.04371	0.04371|0.04371	0.04371|0.04371

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 муки и замешивают опару, оставляют ее для брожения на 1,5-2ч, затем в опару добавляют сливочное масло, 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2ч, в процессе брожения тесто делают обминку два раза.Из теста формируют шарики и укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставляют для растойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см, на средину каждой кладут фарш и защипывают края. придавая форму. Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, остовляют для расстойки. Поверхность смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230С до образования румяной корочки. Для фарша очищенную морковь варят, протирают, добовляют сахар, сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие соответствует форме,с равномерной корочкой. Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, фарша-оранжевый.. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови, без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,30	4,57	36,30	225,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/12/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью 80 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло растительное	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Масло сливочное	2.28|2.28	2.28|2.28	2.28|2.28
Молоко	9.15|9.15	9.15|9.15	9.15|9.15
Морковь(с 01.01 по 31.07)	60.96|45.72	60.96|45.72	60.96|45.72
Морковь(с 01.08 по 31.12)	57.15|45.72	57.15|45.72	57.15|45.72
Мука	34.3|34.3	34.3|34.3	34.3|34.3
Сахар	2.75|2.75	2.75|2.75	2.75|2.75
Соль	0.45|0.45	0.45|0.45	0.45|0.45
Яйцо	0.05828|0.05828	0.05828|0.05828	0.05828|0.05828

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 муки и замешивают опару, оставляют ее для брожения на 1,5-2ч, затем в опару добавляют сливочное масло, 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2ч, в процессе брожения тесто делают обминку два раза.Из теста формируют шарики и укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставляют для растойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см, на средину каждой кладут фарш и защипывают края. придавая форму. Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, остовляют для расстойки. Поверхность смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230С до образования румяной корочки. Для фарша очищенную морковь варят, протирают, добовляют сахар, сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие соответствует форме,с равномерной корочкой. Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, фарша-оранжевый.. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови, без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,30	4,58	36,38	225,72

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью 90 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Масло растительное	1.29|1.29	1.29|1.29	1.29|1.29
Масло сливочное	2.57|2.57	2.57|2.57	2.57|2.57
Молоко	10.29|10.29	10.29|10.29	10.29|10.29
Морковь(с 01.01 по 31.07)	68.59|51.44	68.59|51.44	68.59|51.44
Морковь(с 01.08 по 31.12)	64.3|51.44	64.3|51.44	64.3|51.44
Мука	38.6|38.6	38.6|38.6	38.6|38.6
Сахар	3.09|3.09	3.09|3.09	3.09|3.09
Соль	0.51|0.51	0.51|0.51	0.51|0.51
Яйцо	0.06557|0.06557	0.06557|0.06557	0.06557|0.06557

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 муки и замешивают опару, оставляют ее для брожения на 1,5-2ч, затем в опару добавляют сливочное масло, 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2ч, в процессе брожения тесто делают обминку два раза.Из теста формируют шарики и укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставляют для растойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см, на средину каждой кладут фарш и защипывают края. придавая форму. Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, остовляют для расстойки. Поверхность смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230С до образования румяной корочки. Для фарша очищенную морковь варят, протирают, добовляют сахар, сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие соответствует форме,с равномерной корочкой. Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, фарша-оранжевый.. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови, без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,29	4,58	36,37	225,74

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/12/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью 70 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Дрожжи	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Масло растительное	1.01|1.01	1.01|1.01	1.01|1.01
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2
Молоко	8.01|8.01	8.01|8.01	8.01|8.01
Морковь(с 01.01 по 31.07)	53.35|40.01	53.35|40.01	53.35|40.01
Морковь(с 01.08 по 31.12)	50.01|40.01	50.01|40.01	50.01|40.01
Мука	30|30	30|30	30|30
Сахар	2.41|2.41	2.41|2.41	2.41|2.41
Соль	0.39|0.39	0.39|0.39	0.39|0.39
Яйцо	0.051|0.051	0.051|0.051	0.051|0.051

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом.В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 муки и замешивают опару, оставляют ее для брожения на 1,5-2ч, затем в опару добавляют сливочное масло, 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку и замешивают тесто до однородной консистенции.Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40С на 1,5-2ч, в процессе брожения тесто делают обминку два раза.Из теста формируют шарики и укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставляют для растойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см, на средину каждой кладут фарш и защипывают края. придавая форму. Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, остовляют для расстойки. Поверхность смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230С до образования румяной корочки. Для фарша очищенную морковь варят, протирают, добовляют сахар, сливочное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие соответствует форме,с равномерной корочкой. Цвет-корочки светло-коричневый-золотистый, фарша-оранжевый.. Консистенция корочки-мягкая,слегка хрутящая,тестовой части-однородная,пористая.Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови, без постороннего. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с фаршем из моркови.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,96	4,56	36,09	222,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник со сметаной 200гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150	150|150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2	2.38| 2
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Огурцы конс	20|12	20|12	20|12	20|12	20|12	20|12
Перловка	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Сметана	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

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Перловую крупу промывают и варят до готовности, отвар сливают. Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду или бульон кладут последовательно нарезанный картофель и через 10-15 мин. вареную крупу, припущенные овощи и огурцы, за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) с кремовым оттенком, овощей и крупы свойственный для их вида. Консистенция овощей и крупы мягкая, овощи не переварены, соотношение массы плотной. Запах свойственный бульону и овощей, без постороннего. Вкус характерный для бульона и овощей, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,73	1,42	5,28	39,09

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/2/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник со сметаной 250гр**

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	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50	76.92| 50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50	83.33| 50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50	66.67| 50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50	71.43| 50
Лук	2.98| 2.5	2.98| 2.5	2.98| 2.5	2.98| 2.5	2.98| 2.5
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Огурцы конс	25|15	25|15	25|15	25|15	25|15
Перловка	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Сметана	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25	6.25|6.25
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:

Перловую крупу промывают и варят до готовности, отвар сливают. Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду или бульон кладут последовательно нарезанный картофель и через 10-15 мин. вареную крупу, припущенные овощи и огурцы, за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) с кремовым оттенком, овощей и крупы свойственный для их вида. Консистенция овощей и крупы мягкая, овощи не переварены, соотношение массы плотной. Запах свойственный бульону и овощей, без постороннего. Вкус характерный для бульона и овощей, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,72	1,42	5,28	39,09

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник со сметаной 180гр**

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	135|135	135|135	135|135	135|135	135|135
Картофель(с 01.01 по 28.02)	55.38| 36	55.38| 36	55.38| 36	55.38| 36	55.38| 36
Картофель(с 01.03 по 31.08)	60|36	60|36	60|36	60|36	60|36
Картофель(с 01.09 по 31.10)	48|36	48|36	48|36	48|36	48|36
Картофель(с 01.11 по 31.12)	51.43| 36	51.43| 36	51.43| 36	51.43| 36	51.43| 36
Лук	2.14| 1.8	2.14| 1.8	2.14| 1.8	2.14| 1.8	2.14| 1.8
Масло растительное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2	9.6|7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2	9 |7.2
Огурцы конс	18 |10.8	18 |10.8	18 |10.8	18 |10.8	18 |10.8
Перловка	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Сметана	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Соль	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Перловую крупу промывают и варят до готовности, отвар сливают. Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду или бульон кладут последовательно нарезанный картофель и через 10-15 мин. вареную крупу, припущенные овощи и огурцы, за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) с кремовым оттенком, овощей и крупы свойственный для их вида. Консистенция овощей и крупы мягкая, овощи не переварены, соотношение массы плотной. Запах свойственный бульону и овощей, без постороннего. Вкус характерный для бульона и овощей, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,72	1,42	5,27	39,09

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник со сметаной 150гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5	112.5|112.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30	46.15| 30
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	50|30	50|30	50|30	50|30	50|30
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30	40|30
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30	42.86| 30
Лук	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5	1.79| 1.5
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Огурцы конс	15| 9	15| 9	15| 9	15| 9	15| 9	15| 9
Перловка	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сметана	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Соль	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Перловую крупу промывают и варят до готовности, отвар сливают. Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду или бульон кладут последовательно нарезанный картофель и через 10-15 мин. вареную крупу, припущенные овощи и огурцы, за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) с кремовым оттенком, овощей и крупы свойственный для их вида. Консистенция овощей и крупы мягкая, овощи не переварены, соотношение массы плотной. Запах свойственный бульону и овощей, без постороннего. Вкус характерный для бульона и овощей, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,72	1,43	5,27	39,09

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/2/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник со сметаной**

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**
Вода	80.5|80.5	217.5|217.5	217.5|217.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.15| 56	148.08| 96.25	148.08| 96.25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33| 56	160.42| 96.25	160.42| 96.25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67| 56	128.33| 96.25	128.33| 96.25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80|56	137.5|96.25	137.5|96.25
Лук	8 |6.72	15 |12.6	15 |12.6
Масло растительное	2|2	3.75|3.75	3.75|3.75
Масло сливочное	2|2	3.75|3.75	3.75|3.75
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	26.67| 20	26.67| 20
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	25|20	25|20
Огурцы конс	15| 9	25|15	25|15
Перловка	4|4	6.25|6.25	6.25|6.25
Сметана	4|4	6.25|6.25	6.25|6.25
Соль	0.5|0.5	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**150**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Перловую крупу промывают и варят до готовности, отвар сливают. Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Соленые огурцы нарезают соломкой (у перезрелых огурцов удаляют грубую кожицу и крупные семена) и припускают.Очищенный картофель нарезают брусочками или дольками. В кипящую воду или бульон кладут последовательно нарезанный картофель и через 10-15 мин. вареную крупу, припущенные овощи и огурцы, за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена. Цвет отвара (бульона) с кремовым оттенком, овощей и крупы свойственный для их вида. Консистенция овощей и крупы мягкая, овощи не переварены, соотношение массы плотной. Запах свойственный бульону и овощей, без постороннего. Вкус характерный для бульона и овощей, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,22	3,02	9,38	74,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь с зеленым горошком в молочном соусе 150г**

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	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Зеленый горошек	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35
Масло сливочное	9.5|9.5	9.5|9.5	9.5|9.5	9.5|9.5	9.5|9.5	9.5|9.5
Молоко	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25	25|25
Морковь(с 01.01 по 31.07)	94.67| 71	94.67| 71	94.67| 71	94.67| 71	94.67| 71	94.67| 71
Морковь(с 01.08 по 31.12)	88.75| 71	88.75| 71	88.75| 71	88.75| 71	88.75| 71	88.75| 71
Мука	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Сахар	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Соль	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками ,припускают с добавлением воды(20%к массе)и маслом сливочным до готовности .Горошек зеленый консервированный ,прогревают в собственном соку,сок сливают .Припущенную морковь соединяют с зеленым горошком,соусом молочным и доводят до кипения.Для приготовления соуса муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят смесью горячей кипяченой воды с молоком и варят 10 мин.добавляют сахар,соль,и доводят до кипения.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид-морковь-мелкими кубиками с зеленым горошком,соусом молочным.Цвет моркови оранжевый.горошка-светло-зеленый.соуса-светло-кремовый.Консистенция-моркови,горошка-мягкая,плотная,соуса-в язкая.Запах-свойственный для припущенной моркови с зеленым горошком и соусом молочным,без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,89	5,17	7,81	90,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/3/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь с зеленым горошком в молочном соусе 180г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Зеленый горошек	42|42	42|42	42|42	42|42	42|42
Масло сливочное	11.4|11.4	11.4|11.4	11.4|11.4	11.4|11.4	11.4|11.4
Молоко	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Морковь(с 01.01 по 31.07)	113.6| 85.2	113.6| 85.2	113.6| 85.2	113.6| 85.2	113.6| 85.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	106.5| 85.2	106.5| 85.2	106.5| 85.2	106.5| 85.2	106.5| 85.2
Мука	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Сахар	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Соль	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками ,припускают с добавлением воды(20%к массе)и маслом сливочным до готовности .Горошек зеленый консервированный ,прогревают в собственном соку,сок сливают .Припущенную морковь соединяют с зеленым горошком,соусом молочным и доводят до кипения.Для приготовления соуса муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят смесью горячей кипяченой воды с молоком и варят 10 мин.добавляют сахар,соль,и доводят до кипения.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид-морковь-мелкими кубиками с зеленым горошком,соусом молочным.Цвет моркови оранжевый.горошка-светло-зеленый.соуса-светло-кремовый.Консистенция-моркови,горошка-мягкая,плотная,соуса-вязкая.Запах-свойственный для припущенной моркови с зеленым горошком и соусом молочным,без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,89	5,16	7,81	90,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/3/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь с зеленым горошком в молочном соусе 130г**

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
Вода	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67
Зеленый горошек	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33	30.33|30.33
Масло сливочное	8.23|8.23	8.23|8.23	8.23|8.23	8.23|8.23	8.23|8.23	8.23|8.23
Молоко	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67	21.67|21.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	82.04|61.53	82.04|61.53	82.04|61.53	82.04|61.53	82.04|61.53	82.04|61.53
Морковь(с 01.08 по 31.12)	76.91|61.53	76.91|61.53	76.91|61.53	76.91|61.53	76.91|61.53	76.91|61.53
Мука	2.17|2.17	2.17|2.17	2.17|2.17	2.17|2.17	2.17|2.17	2.17|2.17
Сахар	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87
Соль	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками ,припускают с добавлением воды(20%к массе)и маслом сливочным до готовности .Горошек зеленый консервированный ,прогревают в собственном соку,сок сливают .Припущенную морковь соединяют с зеленым горошком,соусом молочным и доводят до кипения.Для приготовления соуса муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят смесью горячей кипяченой воды с молоком и варят 10 мин.добавляют сахар,соль,и доводят до кипения.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид-морковь-мелкими кубиками с зеленым горошком,соусом молочным.Цвет моркови оранжевый.горошка-светло-зеленый.соуса-светло-кремовый.Консистенция-моркови,горошка-мягкая,плотная,соуса-в язкая.Запах-свойственный для припущенной моркови с зеленым горошком и соусом молочным,без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,89	5,15	7,82	90,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/3/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь с зеленым горошком в молочном соусе 100г**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67
Зеленый горошек	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33
Масло сливочное	6.33|6.33	6.33|6.33	6.33|6.33	6.33|6.33	6.33|6.33
Молоко	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67	16.67|16.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	63.11|47.33	63.11|47.33	63.11|47.33	63.11|47.33	63.11|47.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	59.16|47.33	59.16|47.33	59.16|47.33	59.16|47.33	59.16|47.33
Мука	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67
Сахар	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67
Соль	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками ,припускают с добавлением воды(20%к массе)и маслом сливочным до готовности .Горошек зеленый консервированный ,прогревают в собственном соку,сок сливают .Припущенную морковь соединяют с зеленым горошком,соусом молочным и доводят до кипения.Для приготовления соуса муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят смесью горячей кипяченой воды с молоком и варят 10 мин.добавляют сахар,соль,и доводят до кипения.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид-морковь-мелкими кубиками с зеленым горошком,соусом молочным.Цвет моркови оранжевый.горошка-светло-зеленый.соуса-светло-кремовый.Консистенция-моркови,горошка-мягкая,плотная,соуса-вязкая.Запах-свойственный для припущенной моркови с зеленым горошком и соусом молочным,без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,90	5,17	7,83	90,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/3/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь с зеленым горошком в молочном соусе .**

Состав	Ясли	Дети
	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**
Зеленый горошек	51|51	68|68
Масло растительное	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	4|4
Молоко	16|16	18.5|18.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	96|72	117.33| 88
Морковь(с 01.08 по 31.12)	90|72	110| 88
Мука	3|3	4|4
Сахар	1|1	2|2
Соль	0.5|0.5	1|1

Выход блюда:	**120**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками ,припускают с добавлением воды(20%к массе)и маслом сливочным до готовности .Горошек зеленый консервированный ,прогревают в собственном соку,сок сливают .Припущенную морковь соединяют с зеленым горошком,соусом молочным и доводят до кипения.Для приготовления соуса муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета),разводят смесью горячей кипяченой воды с молоком и варят 10 мин.добавляют сахар,соль,и доводят до кипения.При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид-морковь-мелкими кубиками с зеленым горошком,соусом молочным.Цвет моркови оранжевый.горошка-светло-зеленый.соуса-светло-кремовый.Консистенция-моркови,горошка-мягкая,плотная,соуса-вязкая.Запах-свойственный для припущенной моркови с зеленым горошком и соусом молочным,без постороннего.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,65	3,62	11,11	91,05

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая вязкая с маслом сливочным 200г**

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	164|164	164|164	164|164	164|164
Масло сливочное	5.3|5.3	5.3|5.3	5.3|5.3	5.3|5.3
Рис	44|44	44|44	44|44	44|44
Сахар	5.3|5.3	5.3|5.3	5.3|5.3	5.3|5.3
Соль	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность, без засохших пленок, зерна крупы набухшие, хорошо разварены. Цвет-белый или серовато-белый. Консистенция-густая, мягкая, однородная, на тарелке, не расплывается. Запах-свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный вареному рису с маслом сливочным, сладковатый, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,56	2,43	15,06	92,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/4/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая вязкая с маслом сливочным 180г**

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	147.6|147.6	147.6|147.6	147.6|147.6	147.6|147.6
Масло сливочное	4.77|4.77	4.77|4.77	4.77|4.77	4.77|4.77
Рис	39.6|39.6	39.6|39.6	39.6|39.6	39.6|39.6
Сахар	4.77|4.77	4.77|4.77	4.77|4.77	4.77|4.77
Соль	0.99|0.99	0.99|0.99	0.99|0.99	0.99|0.99

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность, без засохших пленок, зерна крупы набухшие, хорошо разварены. Цвет-белый или серовато-белый. Консистенция-густая, мягкая, однородная, на тарелке, не расплывается. Запах-свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный вареному рису с маслом сливочным, сладковатый, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,56	2,43	15,06	92,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая вязкая с маслом сливочным 150г**

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	123|123	123|123	123|123	123|123
Масло сливочное	3.98|3.98	3.98|3.98	3.98|3.98	3.98|3.98
Рис	33|33	33|33	33|33	33|33
Сахар	3.98|3.98	3.98|3.98	3.98|3.98	3.98|3.98
Соль	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность, без засохших пленок, зерна крупы набухшие, хорошо разварены. Цвет-белый или серовато-белый. Консистенция-густая, мягкая, однородная, на тарелке, не расплывается. Запах-свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный вареному рису с маслом сливочным, сладковатый, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,57	2,43	15,06	92,16

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/4/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая вязкая с маслом сливочным 120г**

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	98.4|98.4	98.4|98.4	98.4|98.4	98.4|98.4
Масло сливочное	3.18|3.18	3.18|3.18	3.18|3.18	3.18|3.18
Рис	26.4|26.4	26.4|26.4	26.4|26.4	26.4|26.4
Сахар	3.18|3.18	3.18|3.18	3.18|3.18	3.18|3.18
Соль	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают несколько раз в холодной воде, всыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность, без засохших пленок, зерна крупы набухшие, хорошо разварены. Цвет-белый или серовато-белый. Консистенция-густая, мягкая, однородная, на тарелке, не расплывается. Запах-свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный вареному рису с маслом сливочным, сладковатый, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,56	2,43	15,06	92,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога 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**
Вода	10|10	10|10	10|10	10|10
Манка	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1
Сахар	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5	6.5|6.5
Сметана	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	92.93| 92	92.93| 92	92.93| 92	92.93| 92
Яйцо	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1	0.1|0.1

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют,предварительно заваренную в воде(10мл на порцию) и охлажденную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 3-4см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин,полита соусом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,27	16,27	12,67	278,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/5/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога 120 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**
Вода	12|12	12|12	12|12	12|12
Манка	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8
Масло растительное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Сахар	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8
Сметана	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Творог	111.52| 110.4	111.52| 110.4	111.52| 110.4	111.52| 110.4
Яйцо	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют,предварительно заваренную в воде(10мл на порцию) и охлажденную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 3-4см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин,полита соусом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,27	16,27	12,66	278,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога 150 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**
Вода	15|15	15|15	15|15	15|15
Манка	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Сахар	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75	9.75|9.75
Сметана	3|3	3|3	3|3	3|3
Творог	139.39| 138	139.39| 138	139.39| 138	139.39| 138
Яйцо	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют,предварительно заваренную в воде(10мл на порцию) и охлажденную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 3-4см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают соусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы,поверхность гладкая без трещин,полита соусом.Цвет-корочки-золотистый,на разрезе - светло-кремовый.Консистенция-мягкая,рыхлая,однородная.Запах-свойственный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,без постороннего.Вкус-характерный для творога в сочетании с продуктами,входящими в рецептуру,сладковатый,без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,27	16,27	12,67	278,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) рыбные 80 гр.**

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**
Минтай	120| 60	120| 60	120| 60	120| 60	120| 60	120| 60
Молоко	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Хлеб пшеничный	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Яйцо	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают, разделывают на филе без кожи и костей.Филе нарезают на кусочки и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб (или батон) и повторно измельчают через мясорубку. В полученную массу добавляют смесь яйца, соль иперемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой и варят на решетке паровой кастрюли(или в пароварочных шкафах). При отсутствии пароварочного оборудования изделия укладывают в сотейник, добавляют рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 мин. при закрытой крышке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма изделий сохранена, поверхность без трещин. Цвет-светло-серый. Консистенция-однородная, рыхлая, сочная. Запах-свойственный изделиям из рыбной котлетной массы, без постороннего. Вкус-характерный изделиям из рыбной котлетной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,56	1,93	7,73	134,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/7/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) рыбные 70 гр.**

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**
Минтай	105|52.5	105|52.5	105|52.5	105|52.5	105|52.5	105|52.5
Молоко	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14	14|14
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Хлеб пшеничный	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5	10.5|10.5
Яйцо	0.10309|0.10309	0.10309|0.10309	0.10309|0.10309	0.10309|0.10309	0.10309|0.10309	0.10309|0.10309

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают, разделывают на филе без кожи и костей.Филе нарезают на кусочки и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб (или батон) и повторно измельчают через мясорубку. В полученную массу добавляют смесь яйца, соль иперемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой и варят на решетке паровой кастрюли(или в пароварочных шкафах). При отсутствии пароварочного оборудования изделия укладывают в сотейник, добавляют рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 мин. при закрытой крышке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма изделий сохранена, поверхность без трещин. Цвет-светло-серый. Консистенция-однородная, рыхлая, сочная. Запах-свойственный изделиям из рыбной котлетной массы, без постороннего. Вкус-характерный изделиям из рыбной котлетной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,51	1,87	7,74	133,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) рыбные 60 гр.**

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**
Минтай	90|45	90|45	90|45	90|45	90|45	90|45
Молоко	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12	12|12
Соль	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4	0.4|0.4
Хлеб пшеничный	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9	9|9
Яйцо	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375	0.09375|0.09375

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают, разделывают на филе без кожи и костей.Филе нарезают на кусочки и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб (или батон) и повторно измельчают через мясорубку. В полученную массу добавляют смесь яйца, соль иперемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой и варят на решетке паровой кастрюли(или в пароварочных шкафах). При отсутствии пароварочного оборудования изделия укладывают в сотейник, добавляют рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 мин. при закрытой крышке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма изделий сохранена, поверхность без трещин. Цвет-светло-серый. Консистенция-однородная, рыхлая, сочная. Запах-свойственный изделиям из рыбной котлетной массы, без постороннего. Вкус-характерный изделиям из рыбной котлетной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,57	1,92	7,73	134,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/7/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки(котлеты) рыбные 50 гр.**

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
Минтай	75 |37.5	75 |37.5	75 |37.5	75 |37.5	75 |37.5	75 |37.5
Молоко	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Соль	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3
Хлеб пшеничный	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5	7.5|7.5
Яйцо	0.07813|0.07813	0.07813|0.07813	0.07813|0.07813	0.07813|0.07813	0.07813|0.07813	0.07813|0.07813
Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Рыбу обрабатывают, разделывают на филе без кожи и костей.Филе нарезают на кусочки и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб (или батон) и повторно измельчают через мясорубку. В полученную массу добавляют смесь яйца, соль иперемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы или котлеты-овально-продолговатой и варят на решетке паровой кастрюли(или в пароварочных шкафах). При отсутствии пароварочного оборудования изделия укладывают в сотейник, добавляют рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 мин. при закрытой крышке.

Органолептические показатели:

Внешний вид-форма изделий сохранена, поверхность без трещин. Цвет-светло-серый. Консистенция-однородная, рыхлая, сочная. Запах-свойственный изделиям из рыбной котлетной массы, без постороннего. Вкус-характерный изделиям из рыбной котлетной массы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,54	1,92	7,74	134,06

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печень по-строгановски 120 гр.**

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**
Вода	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35
Масло растительное	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Масло сливочное	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Мука	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5	3.5|3.5
Печень	100| 83	100| 83	100| 83	100| 83	100| 83
Сметана	35|35	35|35	35|35	35|35	35|35
Соль	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр., слегка обжаривают, заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 10 мин,добавляют соль, сметану и доводят до кипения. Внешний вид-брусочки печени в соусе. Цвет-печени-коричневый, соуса-кремовый.Консистенция- печени- мягкая, соуса-однородная. Запах-свойственный для жареной печени с соусом сметанным, без постороннего. Вкус-характерный для жареной печени с соусом сметанным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
13,30	15,46	2,73	226,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печень по-строгановски 100 гр.**

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**
Вода	29.17|29.17	29.17|29.17	29.17|29.17	29.17|29.17	29.17|29.17
Масло растительное	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67	6.67|6.67
Масло сливочное	2.92|2.92	2.92|2.92	2.92|2.92	2.92|2.92	2.92|2.92
Мука	2.92|2.92	2.92|2.92	2.92|2.92	2.92|2.92	2.92|2.92
Печень	83.34|69.17	83.34|69.17	83.34|69.17	83.34|69.17	83.34|69.17
Сметана	29.17|29.17	29.17|29.17	29.17|29.17	29.17|29.17	29.17|29.17
Соль	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42	0.42|0.42

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр., слегка обжаривают, заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 10 мин,добавляют соль, сметану и доводят до кипения. Внешний вид-брусочки печени в соусе. Цвет-печени-коричневый, соуса-кремовый.Консистенция- печени- мягкая, соуса-однородная. Запах-свойственный для жареной печени с соусом сметанным, без постороннего. Вкус-характерный для жареной печени с соусом сметанным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
13,29	15,45	2,73	226,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печень по-строгановски 80 гр.**

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	23.34|23.34	23.34|23.34	23.34|23.34	23.34|23.34	23.34|23.34	23.34|23.34
Масло растительное	5.34|5.34	5.34|5.34	5.34|5.34	5.34|5.34	5.34|5.34	5.34|5.34
Масло сливочное	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34
Мука	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34	2.34|2.34
Печень	66.67|55.34	66.67|55.34	66.67|55.34	66.67|55.34	66.67|55.34	66.67|55.34
Сметана	23.34|23.34	23.34|23.34	23.34|23.34	23.34|23.34	23.34|23.34	23.34|23.34
Соль	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34	0.34|0.34

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр., слегка обжаривают, заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 10 мин,добавляют соль, сметану и доводят до кипения. Внешний вид-брусочки печени в соусе. Цвет-печени-коричневый, соуса-кремовый.Консистенция- печени- мягкая, соуса-однородная. Запах-свойственный для жареной печени с соусом сметанным, без постороннего. Вкус-характерный для жареной печени с соусом сметанным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
13,29	15,48	2,74	227,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печень по-строгановски 50 гр.**

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	14.59|14.59	14.59|14.59	14.59|14.59	14.59|14.59	14.59|14.59	14.59|14.59
Масло растительное	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34
Масло сливочное	1.46|1.46	1.46|1.46	1.46|1.46	1.46|1.46	1.46|1.46	1.46|1.46
Мука	1.46|1.46	1.46|1.46	1.46|1.46	1.46|1.46	1.46|1.46	1.46|1.46
Печень	41.67|34.59	41.67|34.59	41.67|34.59	41.67|34.59	41.67|34.59	41.67|34.59
Сметана	14.59|14.59	14.59|14.59	14.59|14.59	14.59|14.59	14.59|14.59	14.59|14.59
Соль	0.21|0.21	0.21|0.21	0.21|0.21	0.21|0.21	0.21|0.21	0.21|0.21

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр., слегка обжаривают, заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 10 мин,добавляют соль, сметану и доводят до кипения. Внешний вид-брусочки печени в соусе. Цвет-печени-коричневый, соуса-кремовый.Консистенция- печени- мягкая, соуса-однородная. Запах-свойственный для жареной печени с соусом сметанным, без постороннего. Вкус-характерный для жареной печени с соусом сметанным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
13,30	15,50	2,72	227,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.9/8/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печень по-строгановски 70 гр.**

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	20.42|20.42	20.42|20.42	20.42|20.42	20.42|20.42	20.42|20.42	20.42|20.42
Масло растительное	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67
Масло сливочное	2.05|2.05	2.05|2.05	2.05|2.05	2.05|2.05	2.05|2.05	2.05|2.05
Мука	2.05|2.05	2.05|2.05	2.05|2.05	2.05|2.05	2.05|2.05	2.05|2.05
Печень	58.34|48.42	58.34|48.42	58.34|48.42	58.34|48.42	58.34|48.42	58.34|48.42
Сметана	20.42|20.42	20.42|20.42	20.42|20.42	20.42|20.42	20.42|20.42	20.42|20.42
Соль	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3	0.3|0.3

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр., слегка обжаривают, заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 10 мин,добавляют соль, сметану и доводят до кипения. Внешний вид-брусочки печени в соусе. Цвет-печени-коричневый, соуса-кремовый.Консистенция- печени- мягкая, соуса-однородная. Запах-свойственный для жареной печени с соусом сметанным, без постороннего. Вкус-характерный для жареной печени с соусом сметанным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
13,30	15,47	2,73	227,07

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н-068/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с фасолью на мясном 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	180|180	240|240	240|240	240|240	240|240	240|240
Капуста	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20|13	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	21.67| 13	30|18	30|18	30|18	30|18	30|18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	17.33| 13	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	18.57| 13	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18
Лук	6 |5.04	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.33| 7	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.75| 7	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9
Петрушка зелень	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	24|18	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23
Свекла(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	28.75| 23	28.75| 23	28.75| 23	28.75| 23	28.75| 23
Сметана	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Фасоль	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Чеснок	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящей водой и варить до неполного разваривания фасоли (минут 25-30). Подготовленную свеклу мелко нарезать или натереть на терке и тушить в небольшом количестве воды с добавлением лимонной кислоты. В кипящий бульон с фасолью положить мелко нарезанный картофель, варить 7-10 минут. Подготовленные овощи: морковь, репчатый лук мелко нарезать, белокочанную капусту нашинковать соломкой и добавить в кипящий бульон с фасолью и картофелем. За 10 минут до готовности добавить тушеную свеклу, соль, сахар. В готовый борщ положить сметану, мелко нарезанную зелень и дать вскипеть.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фасоль не разварившаяся. Консистенция фасоли мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,87	1,30	4,73	33,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н-104

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из говядины с рисом ("Ёжики")**

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	20 |16.8	27 |22.68	27.43|23.04	27.43|23.04	27.43|23.04
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2.29|2.29	2.29|2.29	2.29|2.29
Молоко	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Мясо	50 |45.5	66 |60.06	66 |60.06	66 |60.06	66 |60.06
Рис	4|4	6|6	5.71|5.71	5.71|5.71	5.71|5.71
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделывают в виде шариков по две штуки на порцию (по 42 г). Шарики заливают соусом и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200*С до готовности. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились и гарниром. Температура подачи 65*С.

Органолептические показатели:

Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, вкус в меру соленый, Без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,29	13,24	7,43	224,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н-163

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из говядины..**

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	9.33|7.84	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.17|1.17	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	9.33|9.33	10|10	10|10	10|10	10|10
Мясо	60.67|58.24	70 |67.2	70 |67.2	70 |67.2	70 |67.2
Хлеб пшеничный	4.67|4.67	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**70**	**80**	**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, формуют 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 сырьевом 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
15,60	14,43	4,38	231,59

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н-234

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Шницель из говядины**

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	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	15|15	20|20	20|20	20|20	20|20
Мясо	56 |53.76	75|72	75|72	75|72	75|72
Хлеб пшеничный	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом , замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. В массу добавляют мелконашинкованный пассерованный лук, перемешивают, формуют шницели плоскоовальной формы толщиной 1см. Изделия доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин. 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
17,07	15,58	5,93	256,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н-280

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка овощная.**

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**
Капуста	33.33|33.33	54.67|54.67	54.67|54.67	54.67|54.67
Картофель(с 01.01 по 28.02)	94.35|61.33	157.95|102.67	157.95|102.67	157.95|102.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	102.22| 61.33	171.12|102.67	171.12|102.67	171.12|102.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	81.77|61.33	136.89|102.67	136.89|102.67	136.89|102.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	87.61|61.33	146.67|102.67	146.67|102.67	146.67|102.67
Лук	14.67|12.32	24 |20.16	24 |20.16	24 |20.16
Манка	5.33|5.33	10|10	10|10	10|10
Масло растительное	1.2|1.2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2.67|2.67	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	42.67| 32	71.11|53.33	71.11|53.33	71.11|53.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	40|32	66.66|53.33	66.66|53.33	66.66|53.33
Сметана	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Сухари панировочные	6.67|6.67	10.67|10.67	10.67|10.67	10.67|10.67
Яйцо	0.12|0.12	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**120**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Картофель варят, протирают. Нарезанные тонкой соломкой, припущенные отдельно капусту, морковь соединяют с бланшированным, а затем пассерованным репчатым луком, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым картофелем, охлаждают до температуры 40 - 50 С, добавляют яйца, соль, выкладывают в смазанную растительным маслом емкость слоем 3 - 4 см., смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С в течение 20 минут до образования румяной корочки.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Изделие имеет ровную окраску корочки, без трещин. На разрезе цвет розоватый. Консистенция мягкая, однородная, без крупных кусочков овощей и манной каши. Запах свойственный виду овощей. Не допускается запах пареных овощей. Тепрература подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,45	3,80	20,16	134,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н-282

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник на мясном 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**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	39.23| 25.5	52.31| 34	52.31| 34	52.31| 34	52.31| 34
Картофель(с 01.03 по 31.08)	42.5|25.5	56.67| 34	56.67| 34	56.67| 34	56.67| 34
Картофель(с 01.09 по 31.10)	34 |25.5	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34
Картофель(с 01.11 по 31.12)	36.43| 25.5	48.57| 34	48.57| 34	48.57| 34	48.57| 34
Лук	8.25|6.93	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24
Масло растительное	1.5|1.5	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
Сахар	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	51 |38.25	68|51	68|51	68|51	68|51
Свекла(с 01.08 по 31.12)	47.81|38.25	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5
Томатная паста	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

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 блестки 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
0,90	1,41	7,03	44,59

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н003-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 20 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб ржаной	20|20	20|20	20|20	20|20	11.43|11.43	20|20
Выход блюда:	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н003-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 15 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Хлеб ржаной	15|15	15|15	15|15	15|15	8.57|8.57	15|15

Выход блюда:	**15**	**15**	**15**	**15**	**15**	**15**

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н007

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зефир 10 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**
Зефир	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**10**	**10**	**10**	**10**

Органолептические показатели:

Кондитерские изделия раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,80	0,00	78,50	304,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н008

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 120 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Яблоки	120 |105.6	120 |105.6	120 |105.6

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,38	39,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н016

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба с овощами в омлете.**

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**
Лук	9.9|8.32	13 |10.92	13 |10.92	13 |10.92
Масло растительное	2.2|2.2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2.2|2.2	5|5	5|5	5|5
Минтай	128.32| 71.86	175| 98	175| 98	175| 98
Молоко	22 |20.9	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.67| 11	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.75| 11	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13
Яйцо	0.55|0.55	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рыбу припустить в жарочном шкафудо готовности. Отобрать от кожуры и костей. Овощи спассировать на растительном масле. Соединить рыбу и поссированные овощи, выложить на протвини, смазанные сливочным маслом и залить омлетом. Запекать в жарочном шкафу при температуре 250 С - 25мин. Перед подачей разрезать на порции .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,87	6,68	2,39	153,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н016/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба с овощами в омлете 180 гр.**

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	16.2|13.61	15.6|13.1	15.6|13.1	15.6|13.1	15.6|13.1	15.6|13.1
Масло растительное	3.6|3.6	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	3.6|3.6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Минтай	209.98|117.59	210 |117.6	210 |117.6	210 |117.6	210 |117.6	210 |117.6
Молоко	36 |34.2	36 |34.2	36 |34.2	36 |34.2	36 |34.2	36 |34.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	20.8|15.6	20.8|15.6	20.8|15.6	20.8|15.6	20.8|15.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	19.5|15.6	19.5|15.6	19.5|15.6	19.5|15.6	19.5|15.6
Яйцо	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Рыбу припустить в жарочном шкафудо готовности. Отобрать от кожуры и костей. Овощи спассировать на растительном масле. Соединить рыбу и поссированные овощи, выложить на противни, смазанные сливочным маслом и залить омлетом. Запекать в жарочном шкафу при температуре 250 С - 25мин. Перед подачей разрезать на порции .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,88	6,68	2,39	153,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н016/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба с овощами в омлете 150 гр.**

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	13.5|11.34	13 |10.92	13 |10.92	13 |10.92	13 |10.92	13 |10.92
Масло растительное	3|3	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Минтай	174.98| 97.99	175| 98	175| 98	175| 98	175| 98	175| 98
Молоко	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13
Яйцо	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рыбу припустить в жарочном шкафудо готовности. Отобрать от кожуры и костей. Овощи спассировать на растительном масле. Соединить рыбу и поссированные овощи, выложить на противни, смазанные сливочным маслом и залить омлетом. Запекать в жарочном шкафу при температуре 250 С - 25мин. Перед подачей разрезать на порции .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,87	6,68	2,39	153,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н016/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба с овощами в омлете 130 гр.**

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	11.7|9.83	11.27| 9.47	11.27| 9.47	11.27| 9.47	11.27| 9.47	11.27| 9.47
Масло растительное	2.6|2.6	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Масло сливочное	2.6|2.6	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Минтай	151.66| 84.93	151.68| 84.94	151.68| 84.94	151.68| 84.94	151.68| 84.94	151.68| 84.94
Молоко	26 |24.7	26 |24.7	26 |24.7	26 |24.7	26 |24.7	26 |24.7
Морковь(с 01.01 по 31.07)	17.33| 13	15.03|11.27	15.03|11.27	15.03|11.27	15.03|11.27	15.03|11.27
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16.25| 13	14.09|11.27	14.09|11.27	14.09|11.27	14.09|11.27	14.09|11.27
Яйцо	0.65|0.65	0.65|0.65	0.65|0.65	0.65|0.65	0.65|0.65	0.65|0.65

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Рыбу припустить в жарочном шкафудо готовности. Отобрать от кожуры и костей. Овощи спассировать на растительном масле. Соединить рыбу и поссированные овощи, выложить на противни, смазанные сливочным маслом и залить омлетом. Запекать в жарочном шкафу при температуре 250 С - 25мин. Перед подачей разрезать на порции .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,88	6,67	2,40	153,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н016/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Горбуша с овощами в омлете 180 гр.**

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**
Горбуша	168 |117.6	168 |117.6	168 |117.6	168 |117.6	168 |117.6	168 |117.6
Лук	16.2|13.61	15.6|13.1	15.6|13.1	15.6|13.1	15.6|13.1	15.6|13.1
Масло растительное	3.6|3.6	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	3.6|3.6	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Молоко	36 |34.2	36 |34.2	36 |34.2	36 |34.2	36 |34.2	36 |34.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	20.8|15.6	20.8|15.6	20.8|15.6	20.8|15.6	20.8|15.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	19.5|15.6	19.5|15.6	19.5|15.6	19.5|15.6	19.5|15.6
Яйцо	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9	0.9|0.9

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Рыбу припустить в жарочном шкафудо готовности. Отобрать от кожуры и костей. Овощи спассировать на растительном масле. Соединить рыбу и поссированные овощи, выложить на противни, смазанные сливочным маслом и залить омлетом. Запекать в жарочном шкафу при температуре 250 С - 25мин. Перед подачей разрезать на порции .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
16,01	10,18	2,39	181,31

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н016/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба с овощами в омлете 110 гр.**

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	9.9|8.32	9.54|8.01	9.54|8.01	9.54|8.01	9.54|8.01	9.54|8.01
Масло растительное	2.2|2.2	1.46|1.46	1.46|1.46	1.46|1.46	1.46|1.46	1.46|1.46
Масло сливочное	2.2|2.2	3.66|3.66	3.66|3.66	3.66|3.66	3.66|3.66	3.66|3.66
Минтай	128.32| 71.86	128.34| 71.87	128.34| 71.87	128.34| 71.87	128.34| 71.87	128.34| 71.87
Молоко	22 |20.9	22 |20.9	22 |20.9	22 |20.9	22 |20.9	22 |20.9
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.67| 11	12.72| 9.54	12.72| 9.54	12.72| 9.54	12.72| 9.54	12.72| 9.54
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.75| 11	11.93| 9.54	11.93| 9.54	11.93| 9.54	11.93| 9.54	11.93| 9.54
Яйцо	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55	0.55|0.55

Выход блюда:	**110**	**110**	**110**	**110**	**110**	**110**

Технология приготовления:

Рыбу припустить в жарочном шкафудо готовности. Отобрать от кожуры и костей. Овощи спассировать на растительном масле. Соединить рыбу и поссированные овощи, выложить на противни, смазанные сливочным маслом и залить омлетом. Запекать в жарочном шкафу при температуре 250 С - 25мин. Перед подачей разрезать на порции .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,88	6,67	2,40	153,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н016/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба с овощами в омлете 140 гр.**

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**
Лук	12.6|10.58	12.13|10.19	12.13|10.19	12.13|10.19	12.13|10.19
Масло растительное	2.8|2.8	1.87|1.87	1.87|1.87	1.87|1.87	1.87|1.87
Масло сливочное	2.8|2.8	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67
Минтай	163.32| 91.46	163.32| 91.46	163.32| 91.46	163.32| 91.46	163.32| 91.46
Молоко	28 |26.6	28 |26.6	28 |26.6	28 |26.6	28 |26.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	18.67| 14	16.17|12.13	16.17|12.13	16.17|12.13	16.17|12.13
Морковь(с 01.08 по 31.12)	17.5| 14	15.16|12.13	15.16|12.13	15.16|12.13	15.16|12.13
Яйцо	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7

Выход блюда:	**140**	**140**	**140**	**140**	**140**

Технология приготовления:

Рыбу припустить в жарочном шкафудо готовности. Отобрать от кожуры и костей. Овощи спассировать на растительном масле. Соединить рыбу и поссированные овощи, выложить на протвини, смазанные сливочным маслом и залить омлетом. Запекать в жарочном шкафу при температуре 250 С - 25мин. Перед подачей разрезать на порции .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,87	6,68	2,39	153,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н016/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба с овощами в омлете**

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	16.2|13.61	19.93|16.74	19.93|16.74	19.93|16.74	19.93|16.74	19.93|16.74
Масло растительное	3.6|3.6	3.07|3.07	3.07|3.07	3.07|3.07	3.07|3.07	3.07|3.07
Масло сливочное	3.6|3.6	7.67|7.67	7.67|7.67	7.67|7.67	7.67|7.67	7.67|7.67
Минтай	209.98|117.59	268.32|150.26	268.32|150.26	268.32|150.26	268.32|150.26	268.32|150.26
Молоко	36 |34.2	46 |43.7	46 |43.7	46 |43.7	46 |43.7	46 |43.7
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	26.57|19.93	26.57|19.93	26.57|19.93	26.57|19.93	26.57|19.93
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	24.91|19.93	24.91|19.93	24.91|19.93	24.91|19.93	24.91|19.93
Яйцо	0.9|0.9	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Рыбу припустить в жарочном шкафудо готовности. Отобрать от кожуры и костей. Овощи спассировать на растительном масле. Соединить рыбу и поссированные овощи, выложить на протвини, смазанные сливочным маслом и залить омлетом. Запекать в жарочном шкафу при температуре 250 С - 25мин. Перед подачей разрезать на порции .

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,88	6,68	2,40	153,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н019

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки из куры.**

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	5.25|5.25	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Кура	123 |45.51	164 |60.68	164 |60.68	164 |60.68	164 |60.68	164 |60.68
Лук	5.25|4.41	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Хлеб пшеничный	10|10	13|13	13|13	13|13	13|13	13|13
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:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают до готовности 15-20 минут. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Внешний вид- изделия сохранили форму, без трещин. Цвет- на срезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция - пышная, не мажущаяся.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,71	15,01	8,63	252,10

Утверждаю

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, переодически 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,71	3,54	11,75	93,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н026-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из гречи и риса молочная ("Дружба 2") со сливочным маслом.**

Состав	Ясли
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	50|50
Греча	9|9
Масло сливочное	3|3
Молоко	105 |99.75
Рис	9|9
Сахар	3|3

Выход блюда:	**150**

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, переодически 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,79	3,63	11,88	95,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н027

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из гречи и геркулеса молочная ("Дружба 3") 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
Геркулес	9|9	12|12	12|12	12|12
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
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную гречневую крупу и варят 5 - 10 минут, потом добавляют горячее молоко,крупу геркулес, соль, сахар и варят, переодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают. 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,91	3,73	11,89	95,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н028

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из геркулеса и риса молочная ("Дружба 4") 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
Геркулес	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, потом добавляют горячее молоко, геркулес,соль, сахар и варят, переодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают. 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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,72	3,70	11,57	94,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н035/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 25/8 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**
Батон	25 | 25	25 | 25	25 | 25
Масло сливочное	8 | 8	8 | 8	8 | 8

Выход блюда:	**33**	**33**	**33**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
5,97	22,27	40,58	359,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н035/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 20/8 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**
Батон	20 | 20	20 | 20	20 | 20
Масло сливочное	8 | 8	8 | 8	8 | 8
Выход блюда:	**33**	**33**	**33**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,79	21,82	32,48	323,76

Утверждаю

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.н038/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет натуральный 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**
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Молоко	50|50	50|50	50|50	50|50
Яйцо	1.3625|1.3625	1.3625|1.3625	1.3625|1.3625	1.3625|1.3625

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

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
7,86	10,07	2,53	146,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н038/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет натуральный 80 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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	40|40	40|40	40|40	40|40
Яйцо	1.09|1.09	1.09|1.09	1.09|1.09	1.09|1.09
Выход блюда:	**80**	**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.н038/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет натуральный 110 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**
Масло растительное	1.65|1.65	1.65|1.65	1.65|1.65	1.65|1.65
Масло сливочное	2.75|2.75	2.75|2.75	2.75|2.75	2.75|2.75
Молоко	55|55	55|55	55|55	55|55
Яйцо	1.49875|1.49875	1.49875|1.49875	1.49875|1.49875	1.49875|1.49875

Выход блюда:	**110**	**110**	**110**	**110**

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	10,06	2,52	146,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н038/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет натуральный 150 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**
Масло растительное	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25
Масло сливочное	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75
Молоко	75|75	75|75	75|75	75|75
Яйцо	2.04375|2.04375	2.04375|2.04375	2.04375|2.04375	2.04375|2.04375
Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

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	10,06	2,53	146,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н038/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет натуральный 120 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**
Масло растительное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	60|60	60|60	60|60	60|60
Яйцо	1.635|1.635	1.635|1.635	1.635|1.635	1.635|1.635
Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

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	10,06	2,53	146,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н039

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка творожная..**

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**
Манка	5|5	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2	2|2
Молоко	19|19	25|25	25|25	25|25
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5
Сметана	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	95|95	130|130	130|130	130|130
Яйцо	0.12|0.12	0.17|0.17	0.17|0.17	0.17|0.17

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**	**150**

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
12,94	17,07	9,59	272,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н039-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка творожная 130 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**
Манка	7|7	7|7	7|7	7|7
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	22|22	22|22	22|22	22|22
Сахар	5|5	5|5	5|5	5|5
Сметана	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	112|112	112|112	112|112	112|112
Яйцо	0.14|0.14	0.14|0.14	0.14|0.14	0.14|0.14

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**

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
12,86	16,12	10,08	264,53

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н039-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка творожная 140 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**
Манка	6.36|6.36	7.47|7.47	7.47|7.47	7.47|7.47
Масло растительное	1.91|1.91	1.87|1.87	1.87|1.87	1.87|1.87
Масло сливочное	1.27|1.27	1.87|1.87	1.87|1.87	1.87|1.87
Молоко	24.18|24.18	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33
Сахар	5.09|5.09	4.67|4.67	4.67|4.67	4.67|4.67
Сметана	2.55|2.55	1.87|1.87	1.87|1.87	1.87|1.87
Творог	120.91|120.91	121.33|121.33	121.33|121.33	121.33|121.33
Яйцо	0.15273|0.15273	0.15867|0.15867	0.15867|0.15867	0.15867|0.15867

Выход блюда:	**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
12,94	17,09	9,58	272,74

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н039-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка творожная 120 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**
Манка	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Молоко	20|20	20|20	20|20	20|20
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4
Сметана	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Творог	104 |101.92	104 |101.92	104 |101.92	104 |101.92
Яйцо	0.136|0.136	0.136|0.136	0.136|0.136	0.136|0.136

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

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
12,72	16,36	9,55	264,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н039-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка творожная 70 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**
Манка	3.18|3.18	3.18|3.18	3.18|3.18	3.18|3.18
Масло растительное	0.96|0.96	0.96|0.96	0.96|0.96	0.96|0.96
Масло сливочное	0.64|0.64	0.64|0.64	0.64|0.64	0.64|0.64
Молоко	12.09|12.09	12.09|12.09	12.09|12.09	12.09|12.09
Сахар	2.54|2.54	2.54|2.54	2.54|2.54	2.54|2.54
Сметана	1.27|1.27	1.27|1.27	1.27|1.27	1.27|1.27
Творог	60.46|60.46	60.46|60.46	60.46|60.46	60.46|60.46
Яйцо	0.07636|0.07636	0.07636|0.07636	0.07636|0.07636	0.07636|0.07636

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**

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	9,36	268,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н039-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка творожная 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**
Манка	4.54|4.54	4.54|4.54	4.54|4.54	4.54|4.54
Масло растительное	1.37|1.37	1.37|1.37	1.37|1.37	1.37|1.37
Масло сливочное	0.91|0.91	0.91|0.91	0.91|0.91	0.91|0.91
Молоко	17.27|17.27	17.27|17.27	17.27|17.27	17.27|17.27
Сахар	3.63|3.63	3.63|3.63	3.63|3.63	3.63|3.63
Сметана	1.81|1.81	1.81|1.81	1.81|1.81	1.81|1.81
Творог	86.37|86.37	86.37|86.37	86.37|86.37	86.37|86.37
Яйцо	0.10909|0.10909	0.10909|0.10909	0.10909|0.10909	0.10909|0.10909

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

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
12,83	16,83	9,36	268,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н039-6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка творожная 80 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**
Манка	3.63|3.63	3.63|3.63	3.63|3.63	3.63|3.63
Масло растительное	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1	1.1|1.1
Масло сливочное	0.73|0.73	0.73|0.73	0.73|0.73	0.73|0.73
Молоко	13.82|13.82	13.82|13.82	13.82|13.82	13.82|13.82
Сахар	2.9|2.9	2.9|2.9	2.9|2.9	2.9|2.9
Сметана	1.45|1.45	1.45|1.45	1.45|1.45	1.45|1.45
Творог	69.1|69.1	69.1|69.1	69.1|69.1	69.1|69.1
Яйцо	0.08727|0.08727	0.08727|0.08727	0.08727|0.08727	0.08727|0.08727

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

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
12,83	16,85	9,34	268,80

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н039-7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка творожная 90 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**
Манка	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Масло растительное	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Масло сливочное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Молоко	15|15	15|15	15|15	15|15
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Сметана	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Творог	78 |76.44	78 |76.44	78 |76.44	78 |76.44
Яйцо	0.102|0.102	0.102|0.102	0.102|0.102	0.102|0.102

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

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
12,71	16,36	9,53	264,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н039/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка творожная ..**

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**
Манка	5.01|5.01	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2	2|2
Молоко	19|19	25|25	25|25	25|25
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5
Сметана	3.67|3.67	5|5	5|5	5|5
Творог	95|95	130|130	130|130	130|130
Яйцо	0.12|0.12	0.17|0.17	0.17|0.17	0.17|0.17

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**	**150**

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
12,87	17,11	9,41	271,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н039/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка творожная ..**

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**
Манка	5.46|5.46	9.07|9.07	9.07|9.07	9.07|9.07
Масло растительное	1.64|1.64	2.27|2.27	2.27|2.27	2.27|2.27
Масло сливочное	1.09|1.09	2.27|2.27	2.27|2.27	2.27|2.27
Молоко	20.73|20.73	28.33|28.33	28.33|28.33	28.33|28.33
Сахар	4.36|4.36	5.67|5.67	5.67|5.67	5.67|5.67
Сметана	4|4	5.67|5.67	5.67|5.67	5.67|5.67
Творог	103.64|103.64	147.33|147.33	147.33|147.33	147.33|147.33
Яйцо	0.13091|0.13091	0.19267|0.19267	0.19267|0.19267	0.19267|0.19267

Выход блюда:	**120**	**170**	**170**	**170**

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
13,00	17,44	9,65	276,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н040

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом запеченный.**

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**
Изюм	7|7	8|8	8|8	8|8
Манка	5|5	8|8	8|8	8|8
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2	2|2
Молоко	11|11	15|15	15|15	15|15
Сахар	3.67|3.67	5|5	5|5	5|5
Сметана	1|1	2|2	2|2	2|2
Творог	73|73	98|98	98|98	98|98
Яйцо	0.12467|0.12467	0.17|0.17	0.17|0.17	0.17|0.17

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Творог протереть, добавить сахар, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. За 5 минут до готовности пудинг смазать сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,12	12,91	12,43	227,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н040/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом запеченный 130 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
Изюм	8.27|8.27	6.93|6.93	6.93|6.93	6.93|6.93
Манка	5.91|5.91	6.93|6.93	6.93|6.93	6.93|6.93
Масло растительное	1.18|1.18	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Масло сливочное	1.18|1.18	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Молоко	13|13	13|13	13|13	13|13
Сахар	4.34|4.34	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Сметана	1.18|1.18	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Творог	86.27|86.27	84.93|84.93	84.93|84.93	84.93|84.93
Яйцо	0.14734|0.14734	0.14733|0.14733	0.14733|0.14733	0.14733|0.14733

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Творог протереть, добавить сахар, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. За 5 минут до готовности пудинг смазать сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,12	12,92	12,42	227,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н040/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом запеченный 120 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**
Изюм	7.63|7.63	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4
Манка	5.46|5.46	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4
Масло растительное	1.09|1.09	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Масло сливочное	1.09|1.09	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Молоко	12|12	12|12	12|12	12|12
Сахар	4.01|4.01	4|4	4|4	4|4
Сметана	1.09|1.09	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6
Творог	79.63|79.63	78.4|78.4	78.4|78.4	78.4|78.4
Яйцо	0.13601|0.13601	0.136|0.136	0.136|0.136	0.136|0.136

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Творог протереть, добавить сахар, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. За 5 минут до готовности пудинг смазать сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,06	13,52	12,26	233,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н040/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом запеченный 70 гр.**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Изюм	4.45|4.45
Манка	3.19|3.19
Масло растительное	0.64|0.64
Масло сливочное	0.64|0.64
Молоко	7|7
Сахар	2.34|2.34
Сметана	0.64|0.64
Творог	46.45|46.45
Яйцо	0.07934|0.07934

Выход блюда:	**70**

Технология приготовления:

Творог протереть, добавить сахар, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. За 5 минут до готовности пудинг смазать сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,11	12,91	12,43	228,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н040/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом запеченный 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
Изюм	6.36|6.36	6.36|6.36	6.36|6.36	6.36|6.36
Манка	4.56|4.56	4.56|4.56	4.56|4.56	4.56|4.56
Масло растительное	0.91|0.91	0.91|0.91	0.91|0.91	0.91|0.91
Масло сливочное	0.91|0.91	0.91|0.91	0.91|0.91	0.91|0.91
Молоко	10|10	10|10	10|10	10|10
Сахар	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34	3.34|3.34
Сметана	0.91|0.91	0.91|0.91	0.91|0.91	0.91|0.91
Творог	66.36|66.36	66.36|66.36	66.36|66.36	66.36|66.36
Яйцо	0.11334|0.11334	0.11334|0.11334	0.11334|0.11334	0.11334|0.11334

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Творог протереть, добавить сахар, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. За 5 минут до готовности пудинг смазать сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,10	12,91	12,44	228,01

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н041

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная с отварным мясом.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	161.54| 105	215.38| 140	215.38| 140	215.38| 140	215.38| 140	215.38| 140
Картофель(с 01.03 по 31.08)	175|105	233.33| 140	233.33| 140	233.33| 140	233.33| 140	233.33| 140
Картофель(с 01.09 по 31.10)	140|105	186.67| 140	186.67| 140	186.67| 140	186.67| 140	186.67| 140
Картофель(с 01.11 по 31.12)	150|105	200|140	200|140	200|140	200|140	200|140
Лук	9 |7.56	12 |10.08	12 |10.08	12 |10.08	12 |10.08	12.17|10.22
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	1.33|1.33	2|2
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5	4|4	5|5
Мясо	70 |67.2	100| 96	100| 96	100| 96	93.33| 89.6	100| 96
Яйцо	0.11|0.11	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15	0.14667|0.14667	0.147|0.147

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, сварить, охладить, нарезать на кусочки и 2 раза вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку. Хорошо вымесить. Картофель очистить, промыть и сварить до готовности. Воду слить, картофель обсушить и протереть в горячем виде. В протертый картофель (охлажденный до 50 С) ввести сырое яйцо (яйца предварительно обрабатываются), молоко и хорошо вымесить. На противень, смазанный маслом, выложить 1/2 массы картофельного пюре. На него уложить мясной фарш, сверху накрыть оставшимся картофельным пюре, смазать сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 220-280 С слоем не более 4 - 5 см.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин. Вкус и запах свойственные картофелю с привкусом вареного мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,14	10,01	12,05	195,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н041/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка картофельная с отварным мясом .**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	193.85| 126	247.69| 161	247.69| 161	247.69| 161	247.69| 161	247.69| 161
Картофель(с 01.03 по 31.08)	210|126	268.33| 161	268.33| 161	268.33| 161	268.33| 161	268.33| 161
Картофель(с 01.09 по 31.10)	168|126	214.67| 161	214.67| 161	214.67| 161	214.67| 161	214.67| 161
Картофель(с 01.11 по 31.12)	180|126	230|161	230|161	230|161	230|161	230|161
Лук	10.8|9.07	13.8|11.59	13.8|11.59	13.8|11.59	13.8|11.59	14 |11.76
Масло растительное	1.2|1.2	2.3|2.3	2.3|2.3	2.3|2.3	1.53|1.53	2.3|2.3
Масло сливочное	3.6|3.6	5.75|5.75	5.75|5.75	5.75|5.75	4.6|4.6	5.75|5.75
Мясо	90 |53.57	115 |68.45	115 |68.45	115 |68.45	115 |68.45	115 |68.45
Яйцо	0.132|0.132	0.1725|0.1725	0.1725|0.1725	0.1725|0.1725	0.16867|0.16867	0.16905|0.16905

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, сварить, охладить, нарезать на кусочки и 2 раза вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку. Хорошо вымесить. Картофель очистить, промыть и сварить до готовности. Воду слить, картофель обсушить и протереть в горячем виде. В протертый картофель (охлажденный до 50 С) ввести сырое яйцо (яйца предварительно обрабатываются), молоко и хорошо вымесить. На противень, смазанный маслом, выложить 1/2 массы картофельного пюре. На него уложить мясной фарш, сверху накрыть оставшимся картофельным пюре, смазать сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 220-280 С слоем не более 4 - 5 см.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин. Вкус и запах свойственные картофелю с привкусом вареного мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,95	6,77	12,04	148,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н043

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная со сливочным 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	75|75	105|105	100|100	105|105
Масло сливочное	3|3	5|5	4|4	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	106.66|101.33	105 |99.75
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Ячневая крупа	15|15	20|20	20|20	20|20

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, переодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,29	2,99	10,52	84,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н043-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная со сливочным маслом 150 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**
Вода	60|60	60|60	60|60	60|60
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Ячневая крупа	17|17	17|17	17|17	17|17
Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, переодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,83	3,45	12,07	97,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н043-1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша вязкая ячневая молочная со сливочным маслом 150 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**
Вода	60|60	60|60	60|60	60|60
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Ячневая крупа	25|25	25|25	25|25	25|25
Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, переодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,33	3,52	15,55	115,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н043-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная со сливочным 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	40|40	48|48	48|48	48|48
Масло сливочное	2|2	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	70 |66.5	84 |79.8	84 |79.8	84 |79.8
Сахар	2|2	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Ячневая крупа	10|10	12|12	12|12	12|12
Выход блюда:	**100**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, переодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,70	3,44	11,20	93,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н043-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная со сливочным 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	48|48	48|48	48|48	48|48
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	84 |79.8	84 |79.8	84 |79.8	84 |79.8
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Ячневая крупа	12|12	12|12	12|12	12|12
Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, переодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,70	3,44	11,20	93,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н043/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная со сливочным маслом 180 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	90|90	94.5|94.5	94.5|94.5
Масло сливочное	3.6|3.6	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	96 |91.2	94.51|89.78	94.51|89.78
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Ячневая крупа	20|20	20|20	20|20

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, переодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,39	3,01	11,25	87,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н044

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Соль 6 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Соль	6|6	6|6	6|6	6|6	7.2|7.2	6|6

Выход блюда:	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н046

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста в омлете**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 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
Капуста	83 |66.4	131 |104.8	131 |104.8	131 |104.8	131 |104.8	131 |104.8
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	23|23	33|33	33|33	33|33	33|33	33|33
Яйцо	0.62|0.62	0.9375|0.9375	0.9375|0.9375	0.9375|0.9375	0.9375|0.9375	0.9375|0.9375

Выход блюда:	**100**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Свежую капусту моют,чистят,пропускают на овощерезке дважды и тушат до полуготовности.Полученную массу выкладывают на смазанные растительным маслом противни слоем 3-4 см,солят,слегка охлаждают и заливают омлетной массой. Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 15-20 мин.при температуре 180-200 С. Отпускают,нарезая на порции.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,77	5,73	5,45	96,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н047

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пюре розовое.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	110.77| 72	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90
Картофель(с 01.03 по 31.08)	120| 72	150| 90	150| 90	150| 90	150| 90	150| 90
Картофель(с 01.09 по 31.10)	96|72	120| 90	120| 90	120| 90	120| 90	120| 90
Картофель(с 01.11 по 31.12)	102.86| 72	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Молоко	24 |22.8	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	29.33| 22	36|27	36|27	36|27	36|27	36|27
Морковь(с 01.08 по 31.12)	27.5| 22	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27	33.75| 27

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь припускают в небольшом количестве молока до готовности. Картофель варят, протирают вместе с морковью через протирочную машину. В горячую протертую массу вводят растопленное кипящее масло и горячее кипяченое молоко.

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
1,86	2,69	12,24	85,09

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н054

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ на мясном бульоне с капустой и картофелем 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Капуста	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	24.23|15.75	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21
Картофель(с 01.03 по 31.08)	26.25|15.75	35|21	35|21	35|21	35|21	35|21
Картофель(с 01.09 по 31.10)	21 |15.75	28|21	28|21	28|21	28|21	28|21
Картофель(с 01.11 по 31.12)	22.5|15.75	30|21	30|21	30|21	30|21	30|21
Лук	4 |3.36	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2
Масло растительное	1|1	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	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Петрушка зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	0.4|0.4	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Чеснок	1.5|1.26	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи - соломкой, лук - полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, морковь и лук, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром. За 1 - 2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты ее вводят в тушеном виде после того, как картофель отварят до размягчения. Для тушения капусту кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20 - 25% от массы капусты), и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости , периодически помешивая. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: На поверхности блестки жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладковатый. свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,95	1,40	5,48	37,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н054-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ на мясном бульоне с капустой и картофелем 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Капуста	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	24.23|15.75	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21
Картофель(с 01.03 по 31.08)	26.25|15.75	35|21	35|21	35|21	35|21	35|21
Картофель(с 01.09 по 31.10)	21 |15.75	28|21	28|21	28|21	28|21	28|21
Картофель(с 01.11 по 31.12)	22.5|15.75	30|21	30|21	30|21	30|21	30|21
Лук	4 |3.36	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2
Масло растительное	2.25|2.25	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	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	10| 8
Петрушка зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	0.4|0.4	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Томатная паста	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Укроп зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Чеснок	1.5|1.26	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи - соломкой, лук - полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С с добавлением бульона и томатной пасты. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, морковь и лук, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром. За 1 - 2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения.
При использовании квашеной капусты ее вводят в тушеном виде после того, как картофель отварят до размягчения. Для тушения капусту кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20 - 25% от массы капусты), и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости , периодически помешивая. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: На поверхности блестки жира . Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладковатый. свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,99	1,84	5,67	43,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н060

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с макаронными изделиями на мясном бульоне 200гр**

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**
Бульон	150.67|150.67	150|150	150|150	150|150	150|150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	88.2|57.33	89.23| 58	89.23| 58	89.23| 58	89.23| 58
Картофель(с 01.03 по 31.08)	95.55|57.33	96.67| 58	96.67| 58	96.67| 58	96.67| 58
Картофель(с 01.09 по 31.10)	76.44|57.33	77.33| 58	77.33| 58	77.33| 58	77.33| 58
Картофель(с 01.11 по 31.12)	81.9|57.33	82.86| 58	82.86| 58	82.86| 58	82.86| 58
Лапша	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Лук	9.33|7.84	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Петрушка зелень	0.93|0.93	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	0.93|0.93	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа. Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Макаронные изделия, лук сохранили форму. Вкус и аромат бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса, бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение. Цвет бульона куринного и мясного янтарный, желтый. консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,07	1,75	8,29	56,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н064

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки рыбные из горбуши.**

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**
Горбуша	54 |37.8	67 |46.9	67 |46.9	67 |46.9
Лук	5.6|4.7	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Молоко	8|8	10|10	10|10	10|10
Хлеб пшеничный	8|8	10|10	10|10	10|10
Яйцо	0.06|0.06	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**40**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым черствым пшеничным хлебом высшего сорта, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Для бульона используют пищевые отходы от обработки рыбы. Температура подачи 65 С

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запахи и привкус кислого хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
21,34	10,62	11,14	245,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н066

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша манная молочная 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	71|71	95|95	95|95	95|95
Манка	15|15	20|20	20|20	20|20
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко	79 |75.05	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время,то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы,то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.
Содержание в сырьевом наборе на выход манной каши 150 гр составляет 169 гр, на выход 200 гр - 225 гр.
Потери при тепловой обработке - 11 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,29	2,95	10,64	84,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н066-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша манная молочная со сливочным маслом.**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	50|50
Манка	15|15
Масло сливочное	3|3
Молоко	105 |99.75
Сахар	3|3

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время,то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы,то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.
Содержание в сырьевом наборе на выход манной каши 150 гр составляет 169 гр, на выход 200 гр - 225 гр.
Потери при тепловой обработке - 11 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,73	3,41	11,35	93,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н066-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша манная молочная со сливочным 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	60|60	60|60	60|60	60|60
Манка	18|18	18|18	18|18	18|18
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	126 |119.7	126 |119.7	126 |119.7	126 |119.7
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время,то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы,то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.
Содержание в сырьевом наборе на выход манной каши 150 гр составляет 169 гр, на выход 200 гр - 225 гр.
Потери при тепловой обработке - 11 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,73	3,41	11,35	93,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н066-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша манная молочная со сливочным 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	40|40	40|40	40|40	40|40
Манка	12|12	12|12	12|12	12|12
Масло сливочное	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Молоко	84 |79.8	84 |79.8	84 |79.8	84 |79.8
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время,то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы,то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.
Содержание в сырьевом наборе на выход манной каши 150 гр составляет 169 гр, на выход 200 гр - 225 гр.
Потери при тепловой обработке - 11 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,73	3,42	11,34	93,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н066-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша манная молочная со сливочным 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**
Вода	33.33|33.33	33.33|33.33	33.33|33.33
Манка	10|10	10|10	10|10
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2
Молоко	70 |66.5	70 |66.5	70 |66.5
Сахар	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время,то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы,то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.
Содержание в сырьевом наборе на выход манной каши 150 гр составляет 169 гр, на выход 200 гр - 225 гр.
Потери при тепловой обработке - 11 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,73	3,41	11,34	93,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н068-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с фасолью с мясом 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 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
Капуста	24|24	32|32	32|32	32|32	32|32	32|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20|13	26.66|17.33	26.66|17.33	26.66|17.33	26.66|17.33	26.66|17.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	21.67| 13	28.88|17.33	28.88|17.33	28.88|17.33	28.88|17.33	28.88|17.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	17.33| 13	23.11|17.33	23.11|17.33	23.11|17.33	23.11|17.33	23.11|17.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	18.57| 13	24.76|17.33	24.76|17.33	24.76|17.33	24.76|17.33	24.76|17.33
Лук	6 |5.04	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.33| 7	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9	12| 9
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.75| 7	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9	11.25| 9
Мясо	18.75| 18	25|24	25|24	25|24	25|24	25|24
Петрушка зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	24|18	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23	30.67| 23
Свекла(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	28.75| 23	28.75| 23	28.75| 23	28.75| 23	28.75| 23
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Фасоль	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8	8|8
Чеснок	0.8|0.67	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящим бульоном и варить до неполного разваривания фасоли (минут 25-30). Подготовленную свеклу мелко нарезать или натереть на терке и тушить в небольшом количестве воды с добавлением лимонной кислоты. В кипящий бульон с фасолью положить мелко нарезанный картофель, варить 7-10 минут. Подготовленные овощи: морковь, репчатый лук мелко нарезать, белокочанную капусту нашинковать соломкой и добавить в кипящую воду с фасолью и картофелем. За 10 минут до готовности добавить тушеную свеклу, соль, сахар. В готовый борщ положить сметану, мелко нарезанную зелень и дать вскипеть. В тарелки раскладывают нарезанное на кусочки отварное мясо.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фасоль не разварившаяся. Консистенция фасоли мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат овощей и отварного мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,98	3,08	4,69	60,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н068-1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с фасолью с мясом со сметаной 250 гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	262.5|262.5	262.5|262.5	262.5|262.5	262.5|262.5	262.5|262.5	262.5|262.5
Капуста	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	33.32|21.66	33.32|21.66	33.32|21.66	33.32|21.66	33.32|21.66	33.32|21.66
Картофель(с 01.03 по 31.08)	36.1|21.66	36.1|21.66	36.1|21.66	36.1|21.66	36.1|21.66	36.1|21.66
Картофель(с 01.09 по 31.10)	28.88|21.66	28.88|21.66	28.88|21.66	28.88|21.66	28.88|21.66	28.88|21.66
Картофель(с 01.11 по 31.12)	30.94|21.66	30.94|21.66	30.94|21.66	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	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	15 |11.25	15 |11.25	15 |11.25	15 |11.25	15 |11.25	15 |11.25
Морковь(с 01.08 по 31.12)	14.06|11.25	14.06|11.25	14.06|11.25	14.06|11.25	14.06|11.25	14.06|11.25
Мясо	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30
Петрушка зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	38.33|28.75	38.33|28.75	38.33|28.75	38.33|28.75	38.33|28.75	38.33|28.75
Свекла(с 01.08 по 31.12)	35.94|28.75	35.94|28.75	35.94|28.75	35.94|28.75	35.94|28.75	35.94|28.75
Сметана	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Фасоль	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Чеснок	1.25|1.05	1.25|1.05	1.25|1.05	1.25|1.05	1.25|1.05	1.25|1.05

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящим бульоном и варить до неполного разваривания фасоли (минут 25-30). Подготовленную свеклу мелко нарезать или натереть на терке и тушить в небольшом количестве воды с добавлением лимонной кислоты. В кипящий бульон с фасолью положить мелко нарезанный картофель, варить 7-10 минут. Подготовленные овощи: морковь, репчатый лук мелко нарезать, белокочанную капусту нашинковать соломкой и добавить в кипящую воду с фасолью и картофелем. За 10 минут до готовности добавить тушеную свеклу, соль, сахар. В готовый борщ положить сметану, мелко нарезанную зелень и дать вскипеть. В тарелки раскладывают нарезанное на кусочки отварное мясо.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фасоль не разварившаяся. Консистенция фасоли мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат овощей и отварного мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,02	3,35	4,73	63,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н068-1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с фасолью с мясом со сметаной 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	157.5|157.5
Капуста	24|24
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20|13
Картофель(с 01.03 по 31.08)	21.67| 13
Картофель(с 01.09 по 31.10)	17.33| 13
Картофель(с 01.11 по 31.12)	18.57| 13
Лук	6 |5.04
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.33| 7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.75| 7
Мясо	18.75| 18
Петрушка зелень	1.5|1.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	24|18
Свекла(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18
Сметана	3|3
Укроп зелень	0.8|0.8
Фасоль	6|6
Чеснок	0.8|0.67

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящим бульоном и варить до неполного разваривания фасоли (минут 25-30). Подготовленную свеклу мелко нарезать или натереть на терке и тушить в небольшом количестве воды с добавлением лимонной кислоты. В кипящий бульон с фасолью положить мелко нарезанный картофель, варить 7-10 минут. Подготовленные овощи: морковь, репчатый лук мелко нарезать, белокочанную капусту нашинковать соломкой и добавить в кипящую воду с фасолью и картофелем. За 10 минут до готовности добавить тушеную свеклу, соль, сахар. В готовый борщ положить сметану, мелко нарезанную зелень и дать вскипеть. В тарелки раскладывают нарезанное на кусочки отварное мясо.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фасоль не разварившаяся. Консистенция фасоли мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат овощей и отварного мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,98	3,00	4,75	60,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н068-1/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с фасолью с мясом со сметаной 200 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	210|210
Капуста	32|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	26.66|17.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	28.88|17.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	23.11|17.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	24.76|17.33
Лук	8 |6.72
Масло растительное	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12.44| 9.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.66| 9.33
Мясо	25|24
Петрушка зелень	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24
Сметана	4|4
Укроп зелень	1.07|1.07
Фасоль	8|8
Чеснок	1.07| 0.9

Выход блюда:	**200**

Технология приготовления:

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящим бульоном и варить до неполного разваривания фасоли (минут 25-30). Подготовленную свеклу мелко нарезать или натереть на терке и тушить в небольшом количестве воды с добавлением лимонной кислоты. В кипящий бульон с фасолью положить мелко нарезанный картофель, варить 7-10 минут. Подготовленные овощи: морковь, репчатый лук мелко нарезать, белокочанную капусту нашинковать соломкой и добавить в кипящую воду с фасолью и картофелем. За 10 минут до готовности добавить тушеную свеклу, соль, сахар. В готовый борщ положить сметану, мелко нарезанную зелень и дать вскипеть. В тарелки раскладывают нарезанное на кусочки отварное мясо.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фасоль не разварившаяся. Консистенция фасоли мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат овощей и отварного мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,98	2,99	4,74	60,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н068/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с фасолью на мясном бульоне со сметаной 250гр.**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	180|180	300|300	300|300	300|300	300|300	300|300
Капуста	30|24	50|40	50|40	50|40	50|40	50|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20|13	34.62| 22.5	34.62| 22.5	34.62| 22.5	34.62| 22.5	34.62| 22.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	21.67| 13	37.5|22.5	37.5|22.5	37.5|22.5	37.5|22.5	37.5|22.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	17.33| 13	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5	30 |22.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	18.57| 13	32.14| 22.5	32.14| 22.5	32.14| 22.5	32.14| 22.5	32.14| 22.5
Лук	6 |5.04	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.33| 7	15 |11.25	15 |11.25	15 |11.25	15 |11.25	15 |11.25
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.75| 7	14.06|11.25	14.06|11.25	14.06|11.25	14.06|11.25	14.06|11.25
Петрушка зелень	1|1	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	24|18	38.33|28.75	38.33|28.75	38.33|28.75	38.33|28.75	38.33|28.75
Свекла(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	35.94|28.75	35.94|28.75	35.94|28.75	35.94|28.75	35.94|28.75
Сметана	3|3	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Фасоль	6|6	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Чеснок	1 |0.84	1.25|1.05	1.25|1.05	1.25|1.05	1.25|1.05	1.25|1.05

Выход блюда:	**150**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Замоченную фасоль залить кипящей водой и варить до неполного разваривания фасоли (минут 25-30). Подготовленную свеклу мелко нарезать или натереть на терке и тушить в небольшом количестве воды с добавлением лимонной кислоты. В кипящий бульон с фасолью положить мелко нарезанный картофель, варить 7-10 минут. Подготовленные овощи: морковь, репчатый лук мелко нарезать, белокочанную капусту нашинковать соломкой и добавить в кипящий бульон с фасолью и картофелем. За 10 минут до готовности добавить тушеную свеклу, соль, сахар. В готовый борщ положить сметану, мелко нарезанную зелень и дать вскипеть.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фасоль не разварившаяся. Консистенция фасоли мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий, аромат овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,87	1,31	4,73	33,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н070

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Жаркое по - домашнему**

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	35.22|35.22	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45
Картофель(с 01.01 по 28.02)	147.69| 96	185.77|120.75	185.77|120.75	185.77|120.75	185.77|120.75	185.77|120.75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	160| 96	201.25|120.75	201.25|120.75	201.25|120.75	201.25|120.75	201.25|120.75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	128| 96	161 |120.75	161 |120.75	161 |120.75	161 |120.75	161 |120.75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	137.14| 96	172.5|120.75	172.5|120.75	172.5|120.75	172.5|120.75	172.5|120.75
Лук	12 |10.08	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.75| 11	13.75| 11	13.75| 11	13.75| 11	13.75| 11	13.75| 11
Мука	1.57|1.57	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Мясо	93.13|55.43	119 |70.83	119 |70.83	119 |70.83	119 |70.83	119 |70.83
Петрушка зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куска на порцию, картофель и лук кубиками. Лук бланшируют и пассеруют с морковью. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное овощи, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист, зелень.
Содержание в сырьевом наборе на выход 180 гр жаркого составляет - 220 гр, на выход 230 гр - 281 гр.
Потери при тепловой обработке - 18 %.

Органолептические показатели:

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами. Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Консистенция мягкая, вкус и запах свойственный тушеному мясу, овощей и специй, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, форма нарезки сохранена.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,62	7,20	10,21	143,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н070-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Жаркое по-домашнему.**

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	35|35	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45
Картофель(с 01.01 по 28.02)	184.62| 120	235.89|153.33	235.89|153.33	235.89|153.33	235.89|153.33	235.89|153.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	200|120	255.55|153.33	255.55|153.33	255.55|153.33	255.55|153.33	255.55|153.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	160|120	204.44|153.33	204.44|153.33	204.44|153.33	204.44|153.33	204.44|153.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	171.43| 120	219.04|153.33	219.04|153.33	219.04|153.33	219.04|153.33	219.04|153.33
Лук	5.95| 5	7.61|6.39	7.61|6.39	7.61|6.39	7.61|6.39	7.61|6.39
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	11.48| 8.61	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10.76| 8.61	13.75| 11	13.75| 11	13.75| 11	13.75| 11	13.75| 11
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Мясо	60 |57.6	76.67| 73.6	76.67| 73.6	76.67| 73.6	76.67| 73.6	76.67| 73.6
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куска на порцию, картофель и лук кубиками. Лук бланшируют и пассеруют с морковью. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное овощи, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист, зелень.
Содержание в сырьевом наборе на выход 180 гр жаркого составляет - 220 гр, на выход 230 гр - 281 гр.
Потери при тепловой обработке - 18 %.

Органолептические показатели:

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами. Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Консистенция мягкая, вкус и запах свойственный тушеному мясу, овощей и специй, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, форма нарезки сохранена.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,06	7,41	12,29	156,41

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н070-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Жаркое по-домашнему с мясом куры.**

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	35|35	45|45	45|45	45|45	45|45	45|45
Картофель(с 01.01 по 28.02)	184.62| 120	235.89|153.33	235.89|153.33	235.89|153.33	235.89|153.33	235.89|153.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	200|120	255.55|153.33	255.55|153.33	255.55|153.33	255.55|153.33	255.55|153.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	160|120	204.44|153.33	204.44|153.33	204.44|153.33	204.44|153.33	204.44|153.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	171.43| 120	219.04|153.33	219.04|153.33	219.04|153.33	219.04|153.33	219.04|153.33
Лук	5.95| 5	7.61|6.39	7.61|6.39	7.61|6.39	7.61|6.39	7.61|6.39
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	6|6	6|6	6|6	6|6	6|6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	11.48| 8.61	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11	14.67| 11
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10.76| 8.61	13.75| 11	13.75| 11	13.75| 11	13.75| 11	13.75| 11
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Филе птицы	57.6|57.6	73.6|73.6	73.6|73.6	73.6|73.6	73.6|73.6	73.6|73.6

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Отварное мясо куры нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куска на порцию, картофель и лук кубиками. Лук бланшируют и пассеруют с морковью. Мясо куры и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное овощи, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист, зелень.
Содержание в сырьевом наборе на выход 180 гр жаркого составляет - 220 гр, на выход 230 гр - 281 гр.
Потери при тепловой обработке - 18 %.

Органолептические показатели:

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами. Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Консистенция мягкая, вкус и запах свойственный тушеному мясу, овощей и специй, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, форма нарезки сохранена.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
7,87	3,61	12,29	121,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н071

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре картофельный на мясном бульоне.**

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**
Бульон	115|115	150|150	150|150	150|150	150|150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	83.08| 54	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72	110.77| 72
Картофель(с 01.03 по 31.08)	90|54	120| 72	120| 72	120| 72	120| 72
Картофель(с 01.09 по 31.10)	72|54	96|72	96|72	96|72	96|72
Картофель(с 01.11 по 31.12)	77.14| 54	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72	102.86| 72
Лук	7 |5.88	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	23 |21.85	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	4|3	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4	5.33| 4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.75| 3	5|4	5|4	5|4	5|4
Мука	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенный картофель закладывают в кипящий бульон, доводят до кипения, снимают пену, вводят мелко нашинкованные морковь и бланшированный лук, варят до готовности. Отвар сливают, овощи протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают 5-7 минут. Готовый суп заправляют кипящим молоком и маслом, перемешивают сверху вниз.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Суп должен представлять собой однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов, не допускается пленка на поверхности. Консистенция эластичная, "густые сливки". Цвет белый, вкус нежный, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,28	1,43	7,94	52,94

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н071/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре картофельный на мясном бульоне 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5	187.5|187.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90	138.46| 90
Картофель(с 01.03 по 31.08)	150| 90	150| 90	150| 90	150| 90
Картофель(с 01.09 по 31.10)	120| 90	120| 90	120| 90	120| 90
Картофель(с 01.11 по 31.12)	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90	128.57| 90
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Молоко	37.51|35.63	37.51|35.63	37.51|35.63	37.51|35.63
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5
Мука	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75	3.75|3.75

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Очищенный картофель закладывают в кипящий бульон, доводят до кипения, снимают пену, вводят мелко нашинкованные морковь и бланшированный лук, варят до готовности. Отвар сливают, овощи протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают 5-7 минут. Готовый суп заправляют кипящим молоком и маслом, перемешивают сверху вниз.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Суп должен представлять собой однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов, не допускается пленка на поверхности. Консистенция эластичная, "густые сливки". Цвет белый, вкус нежный, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,28	1,42	8,06	53,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н076

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая расыпчатая.**

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	70 | 70	92 | 92	92 | 92	92 | 92	92 | 92	92 | 92
Греча	40 | 40	52 | 52	52 | 52	52 | 52	52 | 52	52 | 52
Масло сливочное	3 | 3	4 | 4	4 | 4	4 | 4	4 | 4	4 | 4
Выход блюда:	**100**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленнную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать. Содержание в сырьевом наборе на выход 100 гр каши составляет 105 гр, на выход 130 гр - 136 гр.
Потери при тепловой обработке 4 %.

Органолептические показатели:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору прдуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,08	3,35	25,10	141,02

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н076/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая расыпчатая**

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	84|84	106.15|106.15	106.15|106.15	106.15|106.15	106.15|106.15	106.15|106.15
Греча	36|36	51.92|51.92	51.92|51.92	51.92|51.92	51.92|51.92	51.92|51.92
Масло сливочное	3.6|3.6	4.62|4.62	4.62|4.62	4.62|4.62	4.62|4.62	4.62|4.62

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленнную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать. Содержание в сырьевом наборе на выход 100 гр каши составляет 105 гр, на выход 130 гр - 136 гр.
Потери при тепловой обработке 4 %.

Органолептические показатели:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору прдуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,53	3,21	21,72	125,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н076/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая расыпчатая 120 г**

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	84|84	84.92|84.92	84.92|84.92	84.92|84.92	84.92|84.92	84.92|84.92
Греча	36|36	41.54|41.54	41.54|41.54	41.54|41.54	41.54|41.54	41.54|41.54
Масло сливочное	3.6|3.6	3.7|3.7	3.7|3.7	3.7|3.7	3.7|3.7	3.7|3.7
Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленнную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать. Содержание в сырьевом наборе на выход 100 гр каши составляет 105 гр, на выход 130 гр - 136 гр.
Потери при тепловой обработке 4 %.

Органолептические показатели:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору прдуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,53	3,22	21,73	125,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н077

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога.**

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**
Масло растительное	1|1	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2
Мука	8|8	10|10	10|10
Сахар	4|4	5|5	5|5
Творог	108|108	135|135	135|135
Яйцо	0.099|0.099	0.125|0.125	0.125|0.125

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, соль, сахар. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5 - 6 см., нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см по 3 шт на порцию.
Сырники укладывают на противень, смазанный растительным маслом, и ставят в жарочный шкаф, доводят до готовности при температуре 180 С. Температура подачи 55 С.

Органолептические показатели:

Форма круглая, приплюснатая, без трещин. Консистенция нежная, без комочков не промешанной муки или творога. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,90	16,01	9,60	262,41

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н077/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога.**

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**
Масло растительное	1.25|1.25	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	1.25|1.25	2.4|2.4	2.4|2.4
Мука	10|10	12|12	12|12
Сахар	5|5	6|6	6|6
Творог	135|135	162|162	162|162
Яйцо	0.12375|0.12375	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**150**	**180**	**180**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, соль, сахар. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5 - 6 см., нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см по 3 шт на порцию.
Сырники укладывают на противень, смазанный растительным маслом, и ставят в жарочный шкаф, доводят до готовности при температуре 180 С. Температура подачи 55 С.

Органолептические показатели:

Форма круглая, приплюснатая, без трещин. Консистенция нежная, без комочков не промешанной муки или творога. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,92	16,81	9,61	270,69

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н077/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники из творога.**

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**
Масло растительное	1.5|1.5	2.67|2.67	2.4|2.4
Масло сливочное	1.5|1.5	2.67|2.67	2.4|2.4
Мука	12|12	13.33|13.33	12|12
Сахар	6|6	6.67|6.67	6|6
Творог	162|162	180|180	162|162
Яйцо	0.1485|0.1485	0.16667|0.16667	0.15|0.15

Выход блюда:	**180**	**200**	**180**

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, соль, сахар. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5 - 6 см., нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см по 3 шт на порцию.
Сырники укладывают на противень, смазанный растительным маслом, и ставят в жарочный шкаф, доводят до готовности при температуре 180 С. Температура подачи 55 С.

Органолептические показатели:

Форма круглая, приплюснатая, без трещин. Консистенция нежная, без комочков не промешанной муки или творога. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,92	16,82	9,61	270,72

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н080

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая молочная со сливочным 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	70|70	70|70	70|70
Греча	18|18	25|25	25|25	25|25
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко	105 |99.75	130 |123.5	130 |123.5	130 |123.5
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**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
2,98	3,67	12,20	96,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н080-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая молочная со сливочным 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	70|70	70|70	70|70
Греча	23|23	30|30	30|30	30|30
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко	105 |99.75	130 |123.5	130 |123.5	130 |123.5
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**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
3,16	3,98	13,88	106,35

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н080-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая молочная 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	39|39	63|63	63|63	63|63
Греча	19.93|19.93	27|27	27|27	27|27
Масло сливочное	2.6|2.6	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	85.22|85.22	118|118	118|118	118|118
Сахар	2.6|2.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6

Выход блюда:	**130**	**180**	**180**	**180**

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
3,26	4,08	14,04	108,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н080-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая на конц.молоке со сливочным 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	70|70	70|70	70|70
Греча	23|23	30|30	30|30	30|30
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко концентрирова	47.25|47.25	63|63	63|63	63|63
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**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
3,63	4,19	14,16	111,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н080-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая молочная со сливочным 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	30|30	35|35	35|35	35|35
Греча	15.33|15.33	15|15	15|15	15|15
Масло сливочное	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Молоко	70 |66.5	65 |61.75	65 |61.75	65 |61.75
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

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
3,16	3,98	13,88	106,35

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н080-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая молочная со сливочным 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	36|36	42|42	42|42	42|42
Греча	18.4|18.4	18|18	18|18	18|18
Масло сливочное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3
Молоко	84 |79.8	78 |74.1	78 |74.1	78 |74.1
Сахар	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

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
3,32	3,76	14,29	106,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н086

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп гороховый с мясом**

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**
Бульон	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Горох	11|11	15|15	15|15	15|15	15|15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.08|24.75	50.77| 33	50.77| 33	50.77| 33	50.77| 33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.25|24.75	55|33	55|33	55|33	55|33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33 |24.75	44|33	44|33	44|33	44|33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.36|24.75	47.14| 33	47.14| 33	47.14| 33	47.14| 33
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	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
Мясо	18.75| 18	25|24	25|24	25|24	25|24

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). Мелконарезанные кусочки отварного мяса раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей и отварного мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,96	2,77	7,10	73,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н086-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп гороховый 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	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Горох	11|11	15|15	15|15	15|15	15|15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	47.69| 31	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	51.67| 31	70|42	70|42	70|42	70|42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	41.33| 31	56|42	56|42	56|42	56|42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	44.29| 31	60|42	60|42	60|42	60|42
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	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
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). В суп положить сметану и прокипятить. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,99	1,38	7,83	54,44

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н086-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп гороховый с мясом 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**
Бульон	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Горох	11|11	15|15	15|15	15|15	15|15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.08|24.75	50.77| 33	50.77| 33	50.77| 33	50.77| 33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.25|24.75	55|33	55|33	55|33	55|33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33 |24.75	44|33	44|33	44|33	44|33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.36|24.75	47.14| 33	47.14| 33	47.14| 33	47.14| 33
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	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
Мясо	18.75| 18	25|24	25|24	25|24	25|24
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). В суп положить сметану и довести до кипения. Мелконарезанные кусочки отварного мяса раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей и отварного мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,00	2,91	7,12	75,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н086-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп гороховый со сметаной 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	175|175	175|175	175|175	175|175
Горох	18.75|18.75	18.75|18.75	18.75|18.75	18.75|18.75
Картофель(с 01.01 по 28.02)	80.77| 52.5	80.77| 52.5	80.77| 52.5	80.77| 52.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	87.5|52.5	87.5|52.5	87.5|52.5	87.5|52.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	70 |52.5	70 |52.5	70 |52.5	70 |52.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	75 |52.5	75 |52.5	75 |52.5	75 |52.5
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). В суп положить сметану и прокипятить. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,00	1,44	7,89	55,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н086-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп гороховый со сметаной 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	105|105
Горох	11.25|11.25
Картофель(с 01.01 по 28.02)	48.46| 31.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	52.5|31.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42 |31.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45 |31.5
Лук	7.5|6.3
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Сметана	6|6

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). В суп положить сметану и прокипятить. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,05	1,80	7,95	59,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н086-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп гороховый с мясом со сметаной 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	105|105
Горох	11.25|11.25
Картофель(с 01.01 по 28.02)	48.46| 31.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	52.5|31.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42 |31.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45 |31.5
Лук	7.5|6.3
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Мясо	30 |28.8
Сметана	3|3

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). В суп положить сметану и прокипятить.По тарелкам раскладывают отварное нарезанное на кусочки мясо. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
5,35	4,15	7,90	97,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н086-6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп гороховый 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	175|175	175|175	175|175	175|175
Горох	18.75|18.75	18.75|18.75	18.75|18.75	18.75|18.75
Картофель(с 01.01 по 28.02)	80.77| 52.5	80.77| 52.5	80.77| 52.5	80.77| 52.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	87.5|52.5	87.5|52.5	87.5|52.5	87.5|52.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	70 |52.5	70 |52.5	70 |52.5	70 |52.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	75 |52.5	75 |52.5	75 |52.5	75 |52.5
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,94	1,26	7,83	53,02

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н086-7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп гороховый со сметаной 200 гр**

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	140|140	140|140	140|140	140|140	140|140
Горох	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	70|42	70|42	70|42	70|42	70|42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	56|42	56|42	56|42	56|42	56|42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	60|42	60|42	60|42	60|42	60|42
Лук	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Сметана	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). В суп положить сметану и прокипятить. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,00	1,44	7,90	55,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н086/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп гороховый с мясом .**

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**
Бульон	140|140	175|175	175|175	175|175	175|175
Горох	15|15	18.75|18.75	18.75|18.75	18.75|18.75	18.75|18.75
Картофель(с 01.01 по 28.02)	50.77| 33	63.46|41.25	63.46|41.25	63.46|41.25	63.46|41.25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	55|33	68.75|41.25	68.75|41.25	68.75|41.25	68.75|41.25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	44|33	55 |41.25	55 |41.25	55 |41.25	55 |41.25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	47.14| 33	58.93|41.25	58.93|41.25	58.93|41.25	58.93|41.25
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мясо	25|24	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30	31.25| 30

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). Мелконарезанные кусочки отварного мяса раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей и отварного мяса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,96	2,76	7,09	73,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н086/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп гороховый.**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	108.75|108.75	145|145	145|145	145|145	145|145	145|145
Горох	11.25|11.25	15|15	15|15	15|15	15|15	15|15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	48.46| 31.5	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42	64.62| 42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	52.5|31.5	70|42	70|42	70|42	70|42	70|42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42 |31.5	56|42	56|42	56|42	56|42	56|42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45 |31.5	60|42	60|42	60|42	60|42	60|42
Лук	7.5|6.3	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2.25|2.25	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	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	10| 8

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,95	1,74	7,85	57,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н089

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из печени.**

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**
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10
Мука	3|3	2|2	2|2	2|2	2|2
Печень	60|51	95 |80.75	95 |80.75	95 |80.75	95 |80.75
Сметана	3|3	5|5	5|5	5|5	5|5
Яйцо	0.281|0.281	0.375|0.375	0.375|0.375	0.375|0.375	0.375|0.375

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**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
20,84	10,76	2,46	209,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н091

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из пшена и риса молочная "Дружба 3" со сливочным 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	55|55	70|70	73.33|73.33	70|70
Масло сливочное	3|3	5|5	4|4	5|5
Молоко	105 |99.75	130 |123.5	140|133	130 |123.5
Пшено	7|7	10|10	9.33|9.33	10|10
Рис	10|10	14|14	13.33|13.33	14|14
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную 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 поностью 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
2,74	3,61	11,33	96,21

Утверждаю

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	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	55|55	70|70	73.33|73.33	70|70
Масло сливочное	3|3	5|5	4|4	5|5
Молоко	37.5|37.5	50|50	50|50	50|50
Пшено	7|7	10|10	9.33|9.33	10|10
Рис	10|10	14|14	13.33|13.33	14|14
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную 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 поностью 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	72,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н096

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев на концентр.молоке со сливочным 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	100|100	135|135	135|135	135|135
Геркулес	15|15	20|20	20|20	20|20
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко концентрирова	36|36	49|49	49|49	49|49
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу"Геркулес"и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченое сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации :не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

Цвет светло - кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,66	4,15	9,94	91,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н101

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с мясом.**

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	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	63.46|41.25	84.62| 55	84.62| 55	84.62| 55	84.62| 55
Картофель(с 01.03 по 31.08)	68.75|41.25	91.67| 55	91.67| 55	91.67| 55	91.67| 55
Картофель(с 01.09 по 31.10)	55 |41.25	73.33| 55	73.33| 55	73.33| 55	73.33| 55
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58.93|41.25	78.57| 55	78.57| 55	78.57| 55	78.57| 55
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10.7|10.7
Лук зеленый	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1.5|1.5	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
Мясо	18.75| 18	25|24	25|24	25|24	25|24
Петрушка зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную с растительным маслом морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук. Варят до готовности. Добавляют соль, зелень и доводят до кипения. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам.Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности светло - желтый. Бульон прозрачный, овощи должны сохранять форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и аромат свежесваренного мяса и овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,77	2,67	5,48	61,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н101-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с мясом птицы**

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	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	63.46|41.25	84.62| 55	84.62| 55	84.62| 55	84.62| 55
Картофель(с 01.03 по 31.08)	68.75|41.25	91.67| 55	91.67| 55	91.67| 55	91.67| 55
Картофель(с 01.09 по 31.10)	55 |41.25	73.33| 55	73.33| 55	73.33| 55	73.33| 55
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58.93|41.25	78.57| 55	78.57| 55	78.57| 55	78.57| 55
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10.7|10.7
Лук зеленый	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1|1	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	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Филе птицы	17 |16.32	25 |22.75	25|24	25|24	25|24

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную с растительным маслом морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук. Варят до готовности. Добавляют соль, зелень и доводят до кипения. Отварное мясо ,разрезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам.Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности светло - желтый. Бульон прозрачный, овощи должны сохранять форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и аромат свежесваренного мяса и овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,85	0,93	5,43	43,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н101-1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с мясом птицы 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	175|175	175|175	175|175	175|175
Картофель(с 01.01 по 28.02)	105.77| 68.75	105.77| 68.75	105.77| 68.75	105.77| 68.75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	114.58| 68.75	114.58| 68.75	114.58| 68.75	114.58| 68.75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	91.67|68.75	91.67|68.75	91.67|68.75	91.67|68.75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	98.21|68.75	98.21|68.75	98.21|68.75	98.21|68.75
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	13.38|13.38
Лук зеленый	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло растительное	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Филе птицы	40 |36.4	40 |36.4	40 |36.4	40 |36.4

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную с растительным маслом морковь, бланшированный и пассированный репчатый лук. Варят до готовности. Добавляют соль, зелень и доводят до кипения. Отварное мясо ,разрезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам.Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности светло - желтый. Бульон прозрачный, овощи должны сохранять форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и аромат свежесваренного мяса и овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,57	1,48	5,36	52,09

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н102

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник с мясом 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	97.5|97.5	130|130	130|130	130|130	130|130	130|130
Картофель(с 01.01 по 28.02)	36.92| 24	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32	49.23| 32
Картофель(с 01.03 по 31.08)	40|24	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32	53.33| 32
Картофель(с 01.09 по 31.10)	32|24	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Картофель(с 01.11 по 31.12)	34.29| 24	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32	45.71| 32
Лук	8 |6.72	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24
Лук зеленый	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1.5|1.5	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	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Мясо	18.75|18.75	25|24	25|25	25|25	25|25	25|25
Петрушка зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сахар	0.7|0.7	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	50.67| 38	68|51	68|51	68|51	68|51	68|51
Свекла(с 01.08 по 31.12)	47.5| 38	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Томатная паста	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Укроп зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

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 бульона. В кипящий бульон с мясом закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованный томат - пюре, 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 блестки 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
3,01	3,09	6,97	70,44

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н104

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из говядины с рисом "Ёжики".**

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	7.5|7.5	10|10	10|10	10|10	10|10
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2.29|2.29	2.29|2.29	2.29|2.29
Молоко	15|15	20|20	20|20	20|20	20|20
Мясо	50 |45.5	66 |60.06	66 |60.06	66 |60.06	66 |60.06
Рис	4|4	6|6	5.71|5.71	5.71|5.71	5.71|5.71
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделывают в виде шариков по две штуки на порцию (по 42 г). Шарики заливают соусом и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200*С до готовности. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились и гарниром. Температура подачи 65*С.

Органолептические показатели:

Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, вкус в меру соленый, Без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,45	13,95	6,36	229,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н104/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из говядины с рисом "Ёжики" 70 гр**

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	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75
Масло растительное	1.75|1.75	1.75|1.75	2|2	2|2	2|2
Молоко	17.5|17.5	17.5|17.5	17.5|17.5	17.5|17.5	17.5|17.5
Мясо	58.33|53.08	57.75|52.55	57.75|52.55	57.75|52.55	57.75|52.55
Рис	4.67|4.67	5.25|5.25	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделывают в виде шариков по две штуки на порцию (по 42 г). Шарики заливают соусом и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200*С до готовности. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились и гарниром. Температура подачи 65*С.

Органолептические показатели:

Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, вкус в меру соленый, Без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,49	13,64	6,56	226,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н105

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки мясо-овощные в соусе.**

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
Капуста	23|23	31|31	31|31	31|31	31|31	31|31
Картофель(с 01.01 по 28.02)	13.85| 9	18.46| 12	18.46| 12	18.46| 12	18.46| 12	18.46| 12
Картофель(с 01.03 по 31.08)	15| 9	20|12	20|12	20|12	20|12	20|12
Картофель(с 01.09 по 31.10)	12| 9	16|12	16|12	16|12	16|12	16|12
Картофель(с 01.11 по 31.12)	12.86| 9	17.14| 12	17.14| 12	17.14| 12	17.14| 12	17.14| 12
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	5.33| 4	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5	6.67| 5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	5|4	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5	6.25| 5
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Мясо	38 |34.58	50 |45.5	50 |45.5	50 |45.5	50 |45.5	50 |45.5
Сметана	4|4	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Яйцо	0.1|0.1	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333	0.13333|0.13333

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Капусту (шашками) припускают до полуготовности, отжимают, охлаждают. Морковь, картофель варят до полуготовности. Мясо пропускают через мясорубку, добавляют соль, соединяют с овощами и пропускают вновь через мясорубку. Массу хорошо вымешивают. Из нее разделывают биточки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Органолептические показатели:

Срок реализации 2 часа. Внешний вид: кругло - приплюснутой формы. Цвет: серый. Консистенция: оболочки - зажарена, начинка - сочная, мягкая. Вкус и запах: мяса в сочетании с овощами.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,44	12,21	8,84	211,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н106-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей с мясом куры со сметаной 200гр.**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Бульон	150.67|150.67
Зеленый горошек	9.33|5.97
Капуста	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	57.14| 40
Лук	10.67| 8.96
Масло растительное	2.4|2.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8
Петрушка зелень	2|2
Сметана	6.67|6.67
Укроп зелень	2|2
Филе птицы	32 |29.44

Выход блюда:	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15мин., добавляют зеленый горошек, соль. За 3 мин. до готовности вводят сметану,зелень, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно ораньжевый, консистенция картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,80	2,06	4,98	56,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н112

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 130 гр.**

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**
Капуста	171 |136.8	171 |136.8	171 |136.8	171 |136.8	171 |136.8	171 |136.8
Лук	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Петрушка зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Томатная паста	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Укроп зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Капусту нарезают, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. В отваренную капусту добавляют соль и тушат до готовности. Перед подачей посыпают зеленью.

Органолептические показатели:

Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,19	3,15	8,70	69,14

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н113

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла,тушенная со сметаной.**

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**
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	170.67| 128	213.33| 160	213.33| 160	213.33| 160	213.33| 160	213.33| 160
Свекла(с 01.08 по 31.12)	160|128	200|160	200|160	200|160	200|160	200|160
Сметана	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 минут, затем отвар 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, сметану. Тушат 10 минут при слабом нагреве. Температура подачи 65*С. Содержание в сырьевом наборе на выход 120 гр - 134 гр, на выход 150 гр - 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

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
1,61	3,10	11,58	76,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н113-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла, тушенная со сметаной**

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**
Масло сливочное	0.67|0.67	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	56.88|42.66	85.33| 64	85.33| 64	85.33| 64	85.33| 64	85.33| 64
Свекла(с 01.08 по 31.12)	53.33|42.66	80|64	80|64	80|64	80|64	80|64
Сметана	1.33|1.33	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 минут, затем отвар 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, сметану. Тушат 10 минут при слабом нагреве. Температура подачи 65*С. Содержание в сырьевом наборе на выход 120 гр - 134 гр, на выход 150 гр - 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

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
1,60	3,10	11,57	76,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н113-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла,тушенная со сметаной .**

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**
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5	5|5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	170.67| 128	213.33| 160	213.33| 160	213.33| 160	213.33| 160
Свекла(с 01.08 по 31.12)	160|128	200|160	200|160	200|160	200|160
Сметана	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 минут, затем отвар 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, сметану. Тушат 10 минут при слабом нагреве. Температура подачи 65*С. Содержание в сырьевом наборе на выход 120 гр - 134 гр, на выход 150 гр - 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

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
1,61	3,10	11,58	76,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н113/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла,тушенная со сметаной .**

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**
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	170.67| 128	213.33| 160	213.33| 160	213.33| 160	213.33| 160	213.33| 160
Свекла(с 01.08 по 31.12)	160|128	200|160	200|160	200|160	200|160	200|160
Сметана	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 минут, затем отвар 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, сметану. Тушат 10 минут при слабом нагреве. Температура подачи 65*С. Содержание в сырьевом наборе на выход 120 гр - 134 гр, на выход 150 гр - 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

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
1,69	3,69	11,67	83,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н113/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла,тушенная со сметаной 50 гр.**

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**
Масло сливочное	0.83|0.83	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67	1.67|1.67
Свекла(с 01.01 по 31.07)	71.12|53.34	71.11|53.33	71.12|53.34	71.12|53.34	71.11|53.33	71.12|53.34
Свекла(с 01.08 по 31.12)	66.68|53.34	66.66|53.33	66.68|53.34	66.68|53.34	66.66|53.33	66.68|53.34
Сметана	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33

Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 минут, затем отвар 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, сметану. Тушат 10 минут при слабом нагреве. Температура подачи 65*С. Содержание в сырьевом наборе на выход 120 гр - 134 гр, на выход 150 гр - 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

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
1,70	3,70	11,68	83,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н113/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла,тушенная со сметаной 40 гр.**

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**
Масло сливочное	0.66|0.66	1.34|1.34	1.34|1.34	1.34|1.34	1.34|1.34
Свекла(с 01.01 по 31.07)	56.89|42.67	56.88|42.66	56.89|42.67	56.89|42.67	56.89|42.67
Свекла(с 01.08 по 31.12)	53.34|42.67	53.33|42.66	53.34|42.67	53.34|42.67	53.34|42.67
Сметана	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66	2.66|2.66

Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 минут, затем отвар 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, сметану. Тушат 10 минут при слабом нагреве. Температура подачи 65*С. Содержание в сырьевом наборе на выход 120 гр - 134 гр, на выход 150 гр - 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

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
1,70	3,70	11,68	83,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н114

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из мяса куры**

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	5 |4.2	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	10|10	10|10	13|13	13|13	13|13
Филе птицы	57.14| 52	76.92| 70	76.92| 70	76.92| 70	76.92| 70
Хлеб пшеничный	5|5	7|7	7|7	7|7	7|7
Яйцо	0.06|0.06	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку с луком. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты и укладывают на смазанный растительным маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин. Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделия сохраняют форму, без трещин . Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет - на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция-пышная, не мажущаяся.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
19,15	5,06	5,41	155,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н114/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из мяса куры.**

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	5 |4.2	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88
Масло растительное	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	10|10	10|10	13|13	13|13	13|13
Филе птицы	57.14| 52	76.92| 70	76.92| 70	76.92| 70	76.92| 70
Хлеб пшеничный	5|5	7|7	7|7	7|7	7|7
Яйцо	0.06|0.06	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку с луком. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты и укладывают на смазанный растительным маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин. Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделия сохраняют форму, без трещин . Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет - на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция-пышная, не мажущаяся.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
19,15	3,96	5,41	144,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н114/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из мяса куры 70 гр**

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	5.83| 4.9	6.13|5.15	6.13|5.15	6.13|5.15	6.13|5.15
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	11.67|11.67	8.75|8.75	11.38|11.38	11.38|11.38	11.38|11.38
Филе птицы	66.67|60.67	67.31|61.25	67.31|61.25	67.31|61.25	67.31|61.25
Хлеб пшеничный	5.83|5.83	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13	6.13|6.13
Яйцо	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку с луком. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты и укладывают на смазанный растительным маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин. Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделия сохраняют форму, без трещин . Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет - на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция-пышная, не мажущаяся.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
19,16	4,11	5,41	146,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н117

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, запеченная с картофелем по-русски**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	104.89| 68.18	141.54| 92	141.54| 92	141.54| 92	141.54| 92
Картофель(с 01.03 по 31.08)	113.63| 68.18	153.33| 92	153.33| 92	153.33| 92	153.33| 92
Картофель(с 01.09 по 31.10)	90.91|68.18	122.67| 92	122.67| 92	122.67| 92	122.67| 92
Картофель(с 01.11 по 31.12)	97.4|68.18	131.43| 92	131.43| 92	131.43| 92	131.43| 92
Масло растительное	2.04|2.04	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Масло сливочное	4.1|4.1	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Минтай	120|73.2	160|97.6	160|97.6	160|97.6	160|97.6
Молоко	40.91|38.86	53.33|50.66	53.33|50.66	53.33|50.66	53.33|50.66
Мука	15|15	20|20	20|20	20|20	20|20
Сухари панировочные	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется филе рыбное без костей и кожи. Способ приготовления: Подготовленное филе рыбное, нарезают на порционные куски, посыпают солью, кладут на смазанную растительным маслом сковороду, сверху кладут ломтики картофеля вареного очищенного, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-250 С. в течении 20-30 минут до готовности и образования румяной корочки на поверхности. Отпускают рыбу вместе с картофелем и соусом, с которыми она запекалась. Температура подачи 65 С.
Способ приготовления соуса молочного для запекания рыбы: Муку просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением воды, и непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течении 7-10 минут. Затем в соус средней густоты добавляют соль, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус заправляют прокипяченным сливочным маслом, тщательно перемешивают, прогревают до температуры от 80 до 85 С, но не кипятят.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,04	4,51	16,33	174,10

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н117/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, запеченная с картофелем по-русски.**

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**
Горбуша	104.17| 72.92	125|87.5	125|87.5	125|87.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	104.89| 68.18	127.38| 82.8	127.38| 82.8	127.38| 82.8
Картофель(с 01.03 по 31.08)	113.63| 68.18	138|82.8	138|82.8	138|82.8
Картофель(с 01.09 по 31.10)	90.91|68.18	110.4| 82.8	110.4| 82.8	110.4| 82.8
Картофель(с 01.11 по 31.12)	97.4|68.18	118.29| 82.8	118.29| 82.8	118.29| 82.8
Масло растительное	2.04|2.04	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	4.1|4.1	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Молоко	40.91|38.86	48 |45.6	48 |45.6	48 |45.6
Мука	15|15	18|18	18|18	18|18
Сухари панировочные	3|3	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6

Выход блюда:	**150**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется филе рыбное без костей и кожи. Способ приготовления: Подготовленное филе рыбное, нарезают на порционные куски, посыпают солью, кладут на смазанную растительным маслом сковороду, сверху кладут ломтики картофеля вареного очищенного, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-250 С. в течении 20-30 минут до готовности и образования румяной корочки на поверхности. Отпускают рыбу вместе с картофелем и соусом, с которыми она запекалась. Температура подачи 65 С.
Способ приготовления соуса молочного для запекания рыбы: Муку просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением воды, и непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течении 7-10 минут. Затем в соус средней густоты добавляют соль, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус заправляют прокипяченным сливочным маслом, тщательно перемешивают, прогревают до температуры от 80 до 85 С, но не кипятят.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,34	7,12	16,32	194,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н119

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 60 гр.**

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
Капуста	79|79	79 |63.2	79|79	79|79	79|79	79|79
Лук	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2	5 |4.2
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7	9.33| 7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7	8.75| 7
Петрушка зелень	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15
Томатная паста	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15	1.15|1.15

Выход блюда:	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300мм,добавляют воду(20-30% к массе сырой капусты),растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании.Затем добавляют пассерованные,нарезанные соломкой морковь,сырую петрушку,репчатый лук,предварительно бланшированный,и тушат до готовности 40-45 минут.За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью,сахаром. Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера.Консистенция мягкая,сочная,у капусты допускается упругая.Вкус-кисло-сладкий.Цвет коричневый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,70	4,03	10,42	85,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н119с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная молочная со сливочным 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	65|65	87|87	87|87	87|87
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Пшено	17|17	24|24	24|24	24|24
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу "пшено" перебирают, промывают пока вода не будет прозрачной. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности (10 мин). Затем добавляют соль, сахар, горячее прокипяченое молоко, варят периодически помешивая до готовности. За несколько минут до готовности добавляют прокипяченое сливочное масло, перемешивают. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 164 гр, на выход 200 гр - 218 гр. Потери при тепловой обработке - 8 %.

Органолептические показатели:

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывчатая. Цвет светло-желтый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,57	3,21	10,85	91,37

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н119с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшенная молочная со сливочным маслом.**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	50|50
Масло сливочное	3|3
Молоко	105 |99.75
Пшено	17|17
Сахар	3|3

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Крупу "пшено" перебирают, промывают пока вода не будет прозрачной. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности (10 мин). Затем добавляют соль, сахар, горячее прокипяченое молоко, варят периодически помешивая до готовности. За несколько минут до готовности добавляют прокипяченое сливочное масло, перемешивают. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 164 гр, на выход 200 гр - 218 гр. Потери при тепловой обработке - 8 %.

Органолептические показатели:

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывчатая. Цвет светло-желтый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,99	3,65	11,53	100,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н121

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лапшевник с творогом.**

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**
Лапша	9|9	12|12	12.27|12.27	12|12
Масло растительное	1|1	1|1	1.36|1.36	1|1
Масло сливочное	1|1	3|3	1.36|1.36	3|3
Мука	2|2	3|3	2.73|2.73	3|3
Сахар	4|4	5|5	5.45|5.45	5|5
Сметана	2|2	2|2	2.73|2.73	2|2
Творог	91 |89.18	120 |117.6	124.09|121.61	120 |117.6
Яйцо	0.11|0.11	0.15|0.15	0.15|0.15	0.15|0.15

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Лапшу варят, не откидывая.Творог, протертый или пропущенный через мясорубку, смешивают с сырыми яйцами, солью, сахароми соединяют с вареной лапшой, предварительно охлажденной до 60 С. Массу раскладывают слоем 3 см на смазанный растительным маслом противень, посыпанной мукой, поверхность смазывают яйцом со сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 15 минут при температуре 200 С 15-20 минут. За 5 минут до готовности поверхность запеканки смазывают сливочным маслом.
Нарезают на порции и отпускают.
Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Лапшевник аккуратно нарезан на порции. Колер золотистый, ровный, на разрезе-белый. Лапша мягкая, сохранила форму. Вкус свойственный входящим в блюдо продуктам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,18	15,13	12,19	260,41

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н121/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лапшевник с творогом 120 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**
Лапша	9.82|9.82	9.6|9.6	9.82|9.82	9.6|9.6
Масло растительное	1.09|1.09	0.8|0.8	1.09|1.09	0.8|0.8
Масло сливочное	1.09|1.09	2.4|2.4	1.09|1.09	2.4|2.4
Мука	2.18|2.18	2.4|2.4	2.18|2.18	2.4|2.4
Сахар	4.36|4.36	4|4	4.36|4.36	4|4
Сметана	2.18|2.18	1.6|1.6	2.18|2.18	1.6|1.6
Творог	99.27|97.28	96 |94.08	99.27|97.28	96 |94.08
Яйцо	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Лапшу варят, не откидывая.Творог, протертый или пропущенный через мясорубку, смешивают с сырыми яйцами, солью, сахароми соединяют с вареной лапшой, предварительно охлажденной до 60 С. Массу раскладывают слоем 3 см на смазанный растительным маслом противень, посыпанной мукой, поверхность смазывают яйцом со сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 15 минут при температуре 200 С 15-20 минут. За 5 минут до готовности поверхность запеканки смазывают сливочным маслом.
Нарезают на порции и отпускают.
Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Лапшевник аккуратно нарезан на порции. Колер золотистый, ровный, на разрезе-белый. Лапша мягкая, сохранила форму. Вкус свойственный входящим в блюдо продуктам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,18	15,13	12,18	260,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н121/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лапшевник с творогом 80 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**
Лапша	6.55|6.55	6.4|6.4	6.55|6.55	6.4|6.4
Масло растительное	0.73|0.73	0.53|0.53	0.73|0.73	0.53|0.53
Масло сливочное	0.73|0.73	1.6|1.6	0.73|0.73	1.6|1.6
Мука	1.45|1.45	1.6|1.6	1.45|1.45	1.6|1.6
Сахар	2.91|2.91	2.67|2.67	2.91|2.91	2.67|2.67
Сметана	1.45|1.45	1.07|1.07	1.45|1.45	1.07|1.07
Творог	66.18|64.86	64 |62.72	66.18|64.86	64 |62.72
Яйцо	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08	0.08|0.08

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Лапшу варят, не откидывая.Творог, протертый или пропущенный через мясорубку, смешивают с сырыми яйцами, солью, сахароми соединяют с вареной лапшой, предварительно охлажденной до 60 С. Массу раскладывают слоем 3 см на смазанный растительным маслом противень, посыпанной мукой, поверхность смазывают яйцом со сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 15 минут при температуре 200 С 15-20 минут. За 5 минут до готовности поверхность запеканки смазывают сливочным маслом.
Нарезают на порции и отпускают.
Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Лапшевник аккуратно нарезан на порции. Колер золотистый, ровный, на разрезе-белый. Лапша мягкая, сохранила форму. Вкус свойственный входящим в блюдо продуктам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,18	15,13	12,18	260,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н121/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лапшевник с творогом 90 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**
Лапша	7.37|7.37	7.2|7.2	7.37|7.37	7.2|7.2
Масло растительное	0.82|0.82	0.6|0.6	0.82|0.82	0.6|0.6
Масло сливочное	0.82|0.82	1.8|1.8	0.82|0.82	1.8|1.8
Мука	1.64|1.64	1.8|1.8	1.64|1.64	1.8|1.8
Сахар	3.27|3.27	3|3	3.27|3.27	3|3
Сметана	1.64|1.64	1.2|1.2	1.64|1.64	1.2|1.2
Творог	74.45|72.96	72 |70.56	74.45|72.96	72 |70.56
Яйцо	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09	0.09|0.09

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Лапшу варят, не откидывая.Творог, протертый или пропущенный через мясорубку, смешивают с сырыми яйцами, солью, сахароми соединяют с вареной лапшой, предварительно охлажденной до 60 С. Массу раскладывают слоем 3 см на смазанный растительным маслом противень, посыпанной мукой, поверхность смазывают яйцом со сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 15 минут при температуре 200 С 15-20 минут. За 5 минут до готовности поверхность запеканки смазывают сливочным маслом.
Нарезают на порции и отпускают.
Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Лапшевник аккуратно нарезан на порции. Колер золотистый, ровный, на разрезе-белый. Лапша мягкая, сохранила форму. Вкус свойственный входящим в блюдо продуктам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,17	15,13	12,20	260,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н121/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лапшевник с творогом 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**
Лапша	9.82|9.82	9.6|9.6	9.82|9.82	9.6|9.6
Масло растительное	1.09|1.09	0.8|0.8	1.09|1.09	0.8|0.8
Масло сливочное	1.09|1.09	2.4|2.4	1.09|1.09	2.4|2.4
Мука	2.18|2.18	2.4|2.4	2.18|2.18	2.4|2.4
Сахар	4.36|4.36	4|4	4.36|4.36	4|4
Сметана	2.18|2.18	1.6|1.6	2.18|2.18	1.6|1.6
Творог	99.27|97.28	96 |94.08	99.27|97.28	96 |94.08
Яйцо	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12	0.12|0.12

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Лапшу варят, не откидывая.Творог, протертый или пропущенный через мясорубку, смешивают с сырыми яйцами, солью, сахароми соединяют с вареной лапшой, предварительно охлажденной до 60 С. Массу раскладывают слоем 3 см на смазанный растительным маслом противень, посыпанной мукой, поверхность смазывают яйцом со сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 15 минут при температуре 200 С 15-20 минут. За 5 минут до готовности поверхность запеканки смазывают сливочным маслом.
Нарезают на порции и отпускают.
Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Лапшевник аккуратно нарезан на порции. Колер золотистый, ровный, на разрезе-белый. Лапша мягкая, сохранила форму. Вкус свойственный входящим в блюдо продуктам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,62	18,15	14,62	312,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н123-с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев на молоке со сливочным 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	95|95	125|125	125|125	125|125
Геркулес	15|15	20|20	20|20	20|20
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу"Геркулес"и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченое сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

Цвет светло - кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,36	3,77	9,95	85,71

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н123-с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев на молоке со сливочным маслом.**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	80|80
Геркулес	15|15
Масло сливочное	3|3
Молоко	105 |99.75
Сахар	3|3

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу"Геркулес"и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченое сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

Цвет светло - кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,79	3,87	10,65	91,61

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н123с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев на концентрированном молоке со сливочным 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	130|130	175|175	173.33|173.33	175|175
Геркулес	15|15	20|20	20|20	20|20
Масло сливочное	3|3	5|5	4|4	5|5
Молоко концентрирова	37|37	49|49	49.33|49.33	49|49
Сахар	2|2	3|3	2.67|2.67	3|3
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу"Геркулес"и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченое сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации :не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

Цвет светло - кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,66	4,15	9,48	89,19

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н123с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев на концентрированном молоке со сливочным маслом.**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	130|130
Геркулес	15|15
Масло сливочное	3|3
Молоко концентрирова	51|51
Сахар	2|2

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу"Геркулес"и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченое сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации :не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

Цвет светло - кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,28	4,49	10,15	98,11

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н123с-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев на концентрированном молоке со сливочным 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	130|130	175|175	175|175	175|175
Геркулес	19|19	25|25	25|25	25|25
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко концентрирова	37|37	49|49	49|49	49|49
Сахар	2|2	3|3	3|3	3|3
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу"Геркулес"и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченое сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации :не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

Цвет светло - кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,92	4,29	10,98	96,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н123с-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев на концентрированном молоке со сливочным маслом•1**

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	130|130	175|175	175|175	175|175
Геркулес	19|19	25|25	25|25	25|25
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко концентрирова	18.75|18.75	25|25	25|25	25|25
Сахар	2|2	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу"Геркулес"и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченое сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации :не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

Цвет светло - кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,13	3,41	9,94	80,01

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н123с2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев на молоке со сливочным 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	95|95	125|125	126.67|126.67	125|125
Геркулес	19|19	25|25	25.33|25.33	25|25
Масло сливочное	3|3	5|5	4|4	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	106.66|101.33	105 |99.75
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу"Геркулес"и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченое сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

Цвет светло - кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,62	3,90	11,45	93,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н123с3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев на молоке со сливочным 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	137|137	180|180	182.67|182.67	180|180
Геркулес	19|19	25|25	25.33|25.33	25|25
Масло сливочное	3|3	5|5	4|4	5|5
Молоко	38 |36.1	50 |47.5	50.66|48.13	50 |47.5
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу"Геркулес"и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченое сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

Цвет светло - кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,96	2,82	10,43	75,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н123с4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев на молоке со слив. 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	95|95	125|125	142.5|142.5	125|125
Геркулес	19|19	25|25	28.5|28.5	25|25
Масло сливочное	3|3	5|5	4.5|4.5	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	120|114	105 |99.75
Сахар	3|3	4|4	4.5|4.5	4|4
Выход блюда:	**120**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу"Геркулес"и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченое сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

Цвет светло - кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,32	4,46	14,47	113,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н124с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная со сливочным 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	75|75	100|100	100|100	100|100
Масло сливочное	3|3	5|5	4|4	5|5
Молоко	78.95| 75	105.26| 100	105.26| 100	105.26| 100
Пшеничная крупа	15|15	20|20	20|20	20|20
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**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 значительно возрастет.

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	3,15	10,28	86,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н124с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная со сливочным 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	50|50	50|50	50|50	50|50
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Пшеничная крупа	15|15	15|15	15|15	15|15
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

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 значительно возрастет.

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
2,84	3,62	10,98	95,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н124с-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная со сливочным 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	75|75	100|100	100|100	100|100
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко	78.95| 75	105.26| 100	105.26| 100	105.26| 100
Пшеничная крупа	19|19	25|25	25|25	25|25
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**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 значительно возрастет.

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
2,68	3,59	11,86	98,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н124с-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная со сливочным 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	125|125	166.67|166.67	166.67|166.67	166.67|166.67
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко	37.5|37.5	50|50	50|50	50|50
Пшеничная крупа	19|19	25|25	25|25	25|25
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**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 значительно возрастет.

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
2,02	2,89	10,79	84,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н124с-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная со сливочным 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	75|75	90|90	112.5|112.5	90|90
Масло сливочное	3|3	4.5|4.5	4.5|4.5	4.5|4.5
Молоко	78.95| 75	94.74| 90	118.42| 112.5	94.74| 90
Пшеничная крупа	15|15	18|18	22.5|22.5	18|18
Сахар	3|3	3.6|3.6	4.5|4.5	3.6|3.6

Выход блюда:	**120**	**180**	**180**	**180**

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 значительно возрастет.

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	3,51	10,28	90,08

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н124с-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная со сливочным маслом 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**
Вода	33.33|33.33	33.33|33.33	33.33|33.33
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2
Молоко	70 |66.5	70 |66.5	70 |66.5
Пшеничная крупа	10|10	10|10	10|10
Сахар	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

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 значительно возрастет.

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
2,84	3,61	10,98	95,91

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н124с-6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная со сливочным 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	50|50	60|60	60|60	60|60
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3
Молоко	52.63| 50	63.16| 60	63.16| 60	63.16| 60
Пшеничная крупа	12.67|12.67	15|15	15|15	15|15
Сахар	2|2	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Выход блюда:	**100**	**120**	**120**	**120**

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 значительно возрастет.

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
2,68	3,59	11,86	98,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н125

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь.**

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**
Сельдь соленая	36 |17.28	65 |31.2	65 |31.2	65 |31.2	65 |31.2

Выход блюда:	**17**	**31**	**31**	**31**	**31**

Технология приготовления:

Сельдь разделывают на филе без кожи и костей, нарезают мелкими ломтиками по 3-4 на порцию. Если сельдь с повышенным содержанием соли, ее необходимо разделать на филе и вымочить в кипяченой охлажденной воде.

Органолептические показатели:

Консистенция сельди мягкая, но не разваливающаяся. Цвет соответствует натуральным продуктам. Не допускается "загар" и запах окислившегося жира в сельди. Содержание соли в сельди не выше 4%.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,10	8,55	0,00	145,94

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н125/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь 50 гр**

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**
Сельдь соленая	105.88| 50.82	104.83| 50.32	104.83| 50.32	104.83| 50.32
Выход блюда:	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Сельдь разделывают на филе без кожи и костей, нарезают мелкими ломтиками по 3-4 на порцию. Если сельдь с повышенным содержанием соли, ее необходимо разделать на филе и вымочить в кипяченой охлажденной воде.

Органолептические показатели:

Консистенция сельди мягкая, но не разваливающаяся. Цвет соответствует натуральным продуктам. Не допускается "загар" и запах окислившегося жира в сельди. Содержание соли в сельди не выше 4%.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,10	8,56	0,00	145,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н125/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь 30 гр**

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**
Сельдь соленая	63.52|30.49	62.9|30.19	62.9|30.19	62.9|30.19

Выход блюда:	**30**	**30**	**30**	**30**

Технология приготовления:

Сельдь разделывают на филе без кожи и костей, нарезают мелкими ломтиками по 3-4 на порцию. Если сельдь с повышенным содержанием соли, ее необходимо разделать на филе и вымочить в кипяченой охлажденной воде.

Органолептические показатели:

Консистенция сельди мягкая, но не разваливающаяся. Цвет соответствует натуральным продуктам. Не допускается "загар" и запах окислившегося жира в сельди. Содержание соли в сельди не выше 4%.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,10	8,57	0,00	145,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н125/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь 40 гр**

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**
Сельдь соленая	84.71|40.66	83.88|40.26	83.88|40.26	83.88|40.26
Выход блюда:	**40**	**40**	**40**	**40**

Технология приготовления:

Сельдь разделывают на филе без кожи и костей, нарезают мелкими ломтиками по 3-4 на порцию. Если сельдь с повышенным содержанием соли, ее необходимо разделать на филе и вымочить в кипяченой охлажденной воде.

Органолептические показатели:

Консистенция сельди мягкая, но не разваливающаяся. Цвет соответствует натуральным продуктам. Не допускается "загар" и запах окислившегося жира в сельди. Содержание соли в сельди не выше 4%.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,10	8,55	0,00	145,94

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н125/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь 60 гр**

Состав	**Дети**	**Others**
	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**
Сельдь соленая	125.81| 60.39	125.81| 60.39

Выход блюда:	**60**	**60**

Технология приготовления:

Сельдь разделывают на филе без кожи и костей, нарезают мелкими ломтиками по 3-4 на порцию. Если сельдь с повышенным содержанием соли, ее необходимо разделать на филе и вымочить в кипяченой охлажденной воде.

Органолептические показатели:

Консистенция сельди мягкая, но не разваливающаяся. Цвет соответствует натуральным продуктам. Не допускается "загар" и запах окислившегося жира в сельди. Содержание соли в сельди не выше 4%.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,12	8,55	0,00	145,94

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н125/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сельдь 100 гр**

Состав	**Сотрудники 2 блю** **5 д 10,5 ч** **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Сельдь соленая	209.69|100.65

Выход блюда:	**100**

Технология приготовления:

Сельдь разделывают на филе без кожи и костей, нарезают мелкими ломтиками по 3-4 на порцию. Если сельдь с повышенным содержанием соли, ее необходимо разделать на филе и вымочить в кипяченой охлажденной воде.

Органолептические показатели:

Консистенция сельди мягкая, но не разваливающаяся. Цвет соответствует натуральным продуктам. Не допускается "загар" и запах окислившегося жира в сельди. Содержание соли в сельди не выше 4%.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,11	8,56	0,00	145,94

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н125с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая на концентрир.молоке со слив.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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	115|115	151|151	151|151
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5
Молоко концентрирова	37|37	49|49	49|49
Сахар	3|3	4|4	4|4
Ячневая крупа	15|15	20|20	20|20

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, переодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 173 гр, на выход 200 гр - 230 гр. Потери при тепловой обработке - 13 %.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,56	3,72	10,48	92,98

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н125с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая на концентрир.молоке со слив.маслом.**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	130|130
Масло сливочное	3|3
Молоко концентрирова	51|51
Сахар	3|3
Ячневая крупа	15|15

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, переодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 173 гр, на выход 200 гр - 230 гр. Потери при тепловой обработке - 13 %.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,19	4,05	11,29	102,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н125с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая на концентрир.молоке 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	115|115	151|151	151|151
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5
Молоко концентрирова	37|37	49|49	49|49
Сахар	3|3	4|4	4|4
Ячневая крупа	16.5|16.5	22|22	22|22

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, переодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 173 гр, на выход 200 гр - 230 гр. Потери при тепловой обработке - 13 %.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,66	3,38	11,14	92,71

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н125с/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая на концентрир.молоке 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	115|115	151|151	151|151
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5
Молоко концентрирова	18.75|18.75	25|25	25|25
Сахар	3|3	4|4	4|4
Ячневая крупа	16.5|16.5	22|22	22|22

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, переодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 173 гр, на выход 200 гр - 230 гр. Потери при тепловой обработке - 13 %.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,86	2,49	10,09	75,68

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н126с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша манная на концентрированном молоке со сливочным 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	110.25|110.25	147|147	147|147	147|147
Манка	15|15	20|20	20|20	20|20
Масло сливочное	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5
Молоко концентрирова	36.75|36.75	49|49	49|49	49|49
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют молоко концентрированное, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время,то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы,то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.
Содержание в сырьевом наборе на выход манной каши 150 гр составляет 169 гр, на выход 200 гр - 225 гр.
Потери при тепловой обработке - 11 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,59	3,70	10,63	93,38

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н132

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия в молоке с 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	41.25|41.25	55|55	55|55	55|55
Лапша	8|8	11|11	11|11	11|11
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3
Молоко	105 |99.75	140|133	140|133	140|133
Сахар	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Макароннные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности :макароны 15 мин.вермишель 10 мин.Воду сливают ,а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды,варят помешивая ,до готовности с добавлением соли,сахара,в конце -сливочное масло.температура подачи 65 градусов С.

Органолептические показатели:

Консистенция макаронных изделий мягкая,форма должна быть сохранена.Цвет белый ,вкус сладковатый ,слабосоленый ,без привкуса и запаха подгорелого масла.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,30	3,02	7,52	72,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н132/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия в молоке с маслом 180 гр**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	49.5|49.5	49.5|49.5	49.5|49.5	49.5|49.5	49.5|49.5
Лапша	9.6|9.6	9.9|9.9	9.9|9.9	9.9|9.9	9.9|9.9
Масло сливочное	2.4|2.4	2.7|2.7	2.7|2.7	2.7|2.7	2.7|2.7
Молоко	126 |119.7	126 |119.7	126 |119.7	126 |119.7	126 |119.7
Сахар	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Макароннные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности :макароны 15 мин.вермишель 10 мин.Воду сливают ,а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды,варят помешивая ,до готовности с добавлением соли,сахара,в конце -сливочное масло.температура подачи 65 градусов С.

Органолептические показатели:

Консистенция макаронных изделий мягкая,форма должна быть сохранена.Цвет белый ,вкус сладковатый ,слабосоленый ,без привкуса и запаха подгорелого масла.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,29	3,02	7,51	72,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н132/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия в молоке с 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	35.75|35.75	49.5|49.5	49.5|49.5	49.5|49.5
Лапша	6.93|6.93	9.9|9.9	9.9|9.9	9.9|9.9
Масло сливочное	1.73|1.73	2.7|2.7	2.7|2.7	2.7|2.7
Молоко	91 |86.45	126 |119.7	126 |119.7	126 |119.7
Сахар	1.3|1.3	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8

Выход блюда:	**130**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Макароннные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности :макароны 15 мин.вермишель 10 мин.Воду сливают ,а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды,варят помешивая ,до готовности с добавлением соли,сахара,в конце -сливочное масло.температура подачи 65 градусов С.

Органолептические показатели:

Консистенция макаронных изделий мягкая,форма должна быть сохранена.Цвет белый ,вкус сладковатый ,слабосоленый ,без привкуса и запаха подгорелого масла.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,29	3,02	7,51	72,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н132/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия в молоке с 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	41.25|41.25	55|55	55|55	55|55
Лапша	8|8	11|11	11|11	11|11
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3
Молоко	60|60	80|80	80|80	80|80
Сахар	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Макароннные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности :макароны 15 мин.вермишель 10 мин.Воду сливают ,а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды,варят помешивая ,до готовности с добавлением соли,сахара,в конце -сливочное масло.температура подачи 65 градусов С.

Органолептические показатели:

Консистенция макаронных изделий мягкая,форма должна быть сохранена.Цвет белый ,вкус сладковатый ,слабосоленый ,без привкуса и запаха подгорелого масла.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,60	2,27	6,38	56,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н132/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия в молоке с 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	27.5|27.5	41.25|41.25	41.25|41.25	41.25|41.25
Лапша	5.33|5.33	8.25|8.25	8.25|8.25	8.25|8.25
Масло сливочное	1.33|1.33	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25
Молоко	70 |66.5	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Сахар	1|1	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**100**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Макароннные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности :макароны 15 мин.вермишель 10 мин.Воду сливают ,а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды,варят помешивая ,до готовности с добавлением соли,сахара,в конце -сливочное масло.температура подачи 65 градусов С.

Органолептические показатели:

Консистенция макаронных изделий мягкая,форма должна быть сохранена.Цвет белый ,вкус сладковатый ,слабосоленый ,без привкуса и запаха подгорелого масла.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,28	2,89	7,39	70,27

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н132/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия в молоке с 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	33|33	33|33	33|33	33|33
Лапша	6.4|6.4	6.6|6.6	6.6|6.6	6.6|6.6
Масло сливочное	1.6|1.6	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Молоко	84 |79.8	84 |79.8	84 |79.8	84 |79.8
Сахар	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Макароннные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности :макароны 15 мин.вермишель 10 мин.Воду сливают ,а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды,варят помешивая ,до готовности с добавлением соли,сахара,в конце -сливочное масло.температура подачи 65 градусов С.

Органолептические показатели:

Консистенция макаронных изделий мягкая,форма должна быть сохранена.Цвет белый ,вкус сладковатый ,слабосоленый ,без привкуса и запаха подгорелого масла.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,30	3,02	7,51	72,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н134

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бефстроганов из отворной говядины в молочно-сметаном соусе.**

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	6.4|5.38	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72
Масло сливочное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	40|40	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.83|5.12	8.53| 6.4	8.53| 6.4	8.53| 6.4	8.53| 6.4	8.53| 6.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.4|5.12	8 |6.4	8 |6.4	8 |6.4	8 |6.4	8 |6.4
Мука	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	66.4|39.52	83 |49.4	83 |49.4	83 |49.4	83 |49.4	83 |49.4
Петрушка зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	4|4	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Подготовленное мясо заливают холодной водой (на 1кг. мяса 1-1,5 л. воды) так, чтобы куски мяса были полностью покрыты, быстро доводят до кипения, снижают нагрев и варят при слабом кипении. Для улучшения вкуса и аромата отварного мяса в бульон за 25-30 минут до готовности добавляют репчатый лук, морковь и соль. Отварное мясо нарезают. Муку пассеруют на сливочном масле, разводят горячим молоком,кипятят 10 - 15 минут. Соусом заливают мясо и кипятят при слабом кипении 5 - 10 минут. Затем добавляют соль, сметану, зелень и кипятят 3 - 5 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр составляет - 91 гр, на выход 100 (50 гр мяса / 50 гр соуса) - 152 гр.
Потери при тепловой обработке 34 %.

Органолептические показатели:

Цвет мяса - светло-коричневый, соус кремовый. Консистенция мяса - сочная, мягкая, соуса однородная. Вкус и запах соответствуют мясу и соусу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,55	11,12	5,43	180,66

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н136

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ вегетарианский 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 12 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	160|160
Капуста	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	25.38| 16.5	33.85| 22	33.85| 22	33.85| 22	33.85| 22	33.85| 22
Картофель(с 01.03 по 31.08)	27.5|16.5	36.67| 22	36.67| 22	36.67| 22	36.67| 22	36.67| 22
Картофель(с 01.09 по 31.10)	22 |16.5	29.33| 22	29.33| 22	29.33| 22	29.33| 22	29.33| 22
Картофель(с 01.11 по 31.12)	23.57| 16.5	31.43| 22	31.43| 22	31.43| 22	31.43| 22	31.43| 22
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	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	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Петрушка зелень	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	0.4|0.4	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Нарезают картофель лук и овощи. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду закладывают свежую нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель и подготовленные овощи. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладковато - кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,91	1,40	5,64	38,50

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н136-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ вегетарианский 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 12 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	160|160
Капуста	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	25.38| 16.5	33.85| 22	33.85| 22	33.85| 22	33.85| 22	33.85| 22
Картофель(с 01.03 по 31.08)	27.5|16.5	36.67| 22	36.67| 22	36.67| 22	36.67| 22	36.67| 22
Картофель(с 01.09 по 31.10)	22 |16.5	29.33| 22	29.33| 22	29.33| 22	29.33| 22	29.33| 22
Картофель(с 01.11 по 31.12)	23.57| 16.5	31.43| 22	31.43| 22	31.43| 22	31.43| 22	31.43| 22
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	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	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Петрушка зелень	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	0.4|0.4	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32|24	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Томатная паста	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Нарезают картофель лук и овощи. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют,добавив томатную пасту. В кипящую воду закладывают свежую нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель и подготовленные овощи. За 5 мин
ут до готовности борщ заправляют солью, сахаром. За 1-2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира . Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладковато - кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,95	1,40	5,83	39,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н136-1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ вегетарианский со сметаной 250 гр**

Состав	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	50|40	50|40	50|40	50|40	50|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	42.31| 27.5	42.31| 27.5	42.31| 27.5	42.31| 27.5	42.31| 27.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	45.83| 27.5	45.83| 27.5	45.83| 27.5	45.83| 27.5	45.83| 27.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	36.67| 27.5	36.67| 27.5	36.67| 27.5	36.67| 27.5	36.67| 27.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	39.29| 27.5	39.29| 27.5	39.29| 27.5	39.29| 27.5	39.29| 27.5
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Сахар	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63
Свекла(с 01.01 по 31.07)	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Свекла(с 01.08 по 31.12)	50|40	50|40	50|40	50|40	50|40
Сметана	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Томатная паста	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Нарезают картофель лук и овощи. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют,добавив томатную пасту. В кипящую воду закладывают свежую нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель и подготовленные овощи. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром. За 1-2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира . Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладковато - кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,99	1,66	5,88	42,59

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н136-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ вегетарианский со сметаной 200гр**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Капуста	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	33.85| 22	33.85| 22	33.85| 22	33.85| 22	33.85| 22	33.85| 22
Картофель(с 01.03 по 31.08)	36.67| 22	36.67| 22	36.67| 22	36.67| 22	36.67| 22	36.67| 22
Картофель(с 01.09 по 31.10)	29.33| 22	29.33| 22	29.33| 22	29.33| 22	29.33| 22	29.33| 22
Картофель(с 01.11 по 31.12)	31.43| 22	31.43| 22	31.43| 22	31.43| 22	31.43| 22	31.43| 22
Лук	10.67| 8.96	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Петрушка зелень	2.67|2.67	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	0.53|0.53	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5	0.5|0.5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32	42.67| 32
Свекла(с 01.08 по 31.12)	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Сметана	6.67|6.67	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Томатная паста	1.33|1.33	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Нарезают картофель лук и овощи. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют,добавив томатную пасту. В кипящую воду закладывают свежую нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель и подготовленные овощи. За 5 мин
ут до готовности борщ заправляют солью, сахаром. За 1-2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира . Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладковато - кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,98	1,55	5,86	41,21

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н136/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ вегетарианский со сметаной 250 гр.**

Состав	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	50|40	50|40	50|40	50|40	50|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	42.31| 27.5	42.31| 27.5	42.31| 27.5	42.31| 27.5	42.31| 27.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	45.83| 27.5	45.83| 27.5	45.83| 27.5	45.83| 27.5	45.83| 27.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	36.67| 27.5	36.67| 27.5	36.67| 27.5	36.67| 27.5	36.67| 27.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	39.29| 27.5	39.29| 27.5	39.29| 27.5	39.29| 27.5	39.29| 27.5
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Сахар	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63	0.63|0.63
Свекла(с 01.01 по 31.07)	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Свекла(с 01.08 по 31.12)	50|40	50|40	50|40	50|40	50|40
Сметана	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Нарезают картофель лук и овощи. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду закладывают свежую нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель и подготовленные овощи. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

На поверхности блестки жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладковато - кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,95	1,66	5,69	41,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н137

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи с мясом 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**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160
Капуста	37.5| 30	50|40	50|40	50|40	50|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20|13	26.66|17.33	26.66|17.33	26.66|17.33	26.66|17.33
Картофель(с 01.03 по 31.08)	21.67| 13	28.88|17.33	28.88|17.33	28.88|17.33	28.88|17.33
Картофель(с 01.09 по 31.10)	17.33| 13	23.11|17.33	23.11|17.33	23.11|17.33	23.11|17.33
Картофель(с 01.11 по 31.12)	18.57| 13	24.76|17.33	24.76|17.33	24.76|17.33	24.76|17.33
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Лук зеленый	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1.5|1.5	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
Мясо	18.75| 18	25|24	25|24	25|24	25|24
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
Чеснок	1 |0.84	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

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 - 15минут. 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
2,86	3,07	3,62	56,60

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н137/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи с мясом 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**
Бульон	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	50|40	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50	62.5| 50
Картофель(с 01.01 по 28.02)	26.66|17.33	33.32|21.66	33.32|21.66	33.32|21.66	33.32|21.66
Картофель(с 01.03 по 31.08)	28.88|17.33	36.1|21.66	36.1|21.66	36.1|21.66	36.1|21.66
Картофель(с 01.09 по 31.10)	23.11|17.33	28.88|21.66	28.88|21.66	28.88|21.66	28.88|21.66
Картофель(с 01.11 по 31.12)	24.76|17.33	30.94|21.66	30.94|21.66	30.94|21.66	30.94|21.66
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Лук зеленый	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мясо	24 |23.04	30 |28.8	30 |28.8	30 |28.8	30 |28.8
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Чеснок	2 |1.68	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1

Выход блюда:	**200**	**250**	**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 - 15минут. 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	56,32

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н137/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи с мясом со сметаной 150 гр.**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Бульон	120|120
Капуста	37.5| 30
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20|13
Картофель(с 01.03 по 31.08)	21.67| 13
Картофель(с 01.09 по 31.10)	17.33| 13
Картофель(с 01.11 по 31.12)	18.57| 13
Лук	7.5|6.3
Лук зеленый	0.75|0.75
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Мясо	30 |28.8
Петрушка зелень	0.75|0.75
Сметана	3|3
Укроп зелень	0.75|0.75
Чеснок	1.5|1.26

Выход блюда:	**150**

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 - 15минут. 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
4,11	4,00	3,61	71,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н140

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сырники с морковью.**

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**
Манка	2|2	3|3	3|3
Масло растительное	2|2	3|3	3|3
Масло сливочное	1|1	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	32|24	44|33	44|33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	30|24	41.25| 33	41.25| 33
Мука	7.33|7.33	10|10	10|10
Сахар	4|4	5|5	5|5
Творог	73|73	100|100	100|100
Яйцо	0.102|0.102	0.14|0.14	0.14|0.14

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную сырую морковь нарезают тонкой соломкой, припускают до размягчения в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Затем всыпают манную крупу и, помешивая проваривают 10-15 минут. После охлаждения массу перемешивают с протертым творогом, с сырыми яйцами, сахаром и 2/3 частями муки. Полученную массу дозируют, формируют на порции, панируют в муке, запекают в жарочном шкафу при температуре 200 С 10-15 минут.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Сырники круглые, приплюстнутые, без трещин, розового цвета, сочные, рыхлые, с привкусом моркови, без комочков не промешанных продуктов. Не допускаются грубая корочка, посторонние привкусы м запахи.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,35	13,78	12,21	237,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н140с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом**

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**
Изюм	6|6	8|8	8|8
Манка	5|5	8|8	8|8
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2
Молоко	11|11	15|15	15|15
Сахар	3|3	5|5	5|5
Сметана	2|2	3|3	3|3
Творож сырок	95 |93.1	125 |122.5	125 |122.5
Яйцо	0.12|0.12	0.17|0.17	0.17|0.17

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Творожные сырки протереть, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный растительным маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,49	15,69	11,75	264,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н140с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом.**

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**
Изюм	7|7	8|8	8.08|8.08	8|8
Манка	6|6	8|8	6.92|6.92	8|8
Масло растительное	1|1	2|2	1.15|1.15	2|2
Молоко	13|13	15|15	15|15	15|15
Сметана	2|2	3|3	2.31|2.31	3|3
Творож сырок	107 |104.86	130 |127.4	123.46|120.99	130 |127.4
Яйцо	0.14|0.14	0.17|0.17	0.16154|0.16154	0.17|0.17

Выход блюда:	**130**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Творожные сырки протереть, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный растительным маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,97	14,48	9,18	239,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н140с-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом .**

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**
Изюм	6|6	8|8	8.18|8.18	8|8
Манка	5|5	8|8	6.82|6.82	8|8
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2.05|2.05	2|2
Молоко	11|11	15|15	15|15	15|15
Сахар	3|3	5|5	4.09|4.09	5|5
Сметана	3.67|3.67	5|5	5|5	5|5
Творож сырок	95 |93.1	125 |122.5	129.54|126.95	125 |122.5
Яйцо	0.12|0.12	0.17|0.17	0.16364|0.16364	0.17|0.17

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Творожные сырки протереть, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный растительным маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,24	15,48	12,73	265,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н140с-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом.**

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**
Изюм	6|6	8|8	8.18|8.18	8|8
Манка	5|5	8|8	6.82|6.82	8|8
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2.05|2.05	2|2
Молоко	11|11	15|15	15|15	15|15
Сахар	3|3	5|5	4.09|4.09	5|5
Сметана	3.67|3.67	5|5	5|5	5|5
Творог	95|95	129.55|129.55	129.55|129.55	129.55|129.55
Яйцо	0.12|0.12	0.17|0.17	0.16364|0.16364	0.17|0.17

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Творог протереть, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный растительным маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,77	16,23	11,84	271,71

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н140с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом 130 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**
Изюм	7.09|7.09	6.93|6.93	7.09|7.09	6.93|6.93
Манка	5.91|5.91	6.93|6.93	5.91|5.91	6.93|6.93
Масло растительное	1.77|1.77	1.73|1.73	1.77|1.77	1.73|1.73
Молоко	13|13	13|13	13|13	13|13
Сахар	3.55|3.55	4.33|4.33	3.55|3.55	4.33|4.33
Сметана	2.36|2.36	2.6|2.6	2.36|2.36	2.6|2.6
Творож сырок	112.27|112.27	108.33|108.33	112.27|112.27	108.33|108.33
Яйцо	0.14182|0.14182	0.14733|0.14733	0.14182|0.14182	0.14733|0.14733

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Творожные сырки протереть, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный растительным маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,72	15,96	11,81	268,54

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н140с/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом 120 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**
Изюм	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4
Манка	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4	6.4|6.4
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	12|12	12|12	12|12	12|12
Сахар	4|4	4|4	4|4	4|4
Сметана	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Творож сырок	100|100	100|100	100|100	100|100
Яйцо	0.136|0.136	0.136|0.136	0.136|0.136	0.136|0.136

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Творожные сырки протереть, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный растительным маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,43	15,08	12,73	261,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н140с/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Изюм	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Манка	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Масло растительное	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83
Молоко	10|10	10|10	10|10
Сахар	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Сметана	2|2	2|2	2|2
Творож сырок	83.33|83.33	83.33|83.33	83.33|83.33
Яйцо	0.11333|0.11333	0.11333|0.11333	0.11333|0.11333

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Творожные сырки протереть, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный растительным маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,43	15,07	12,72	261,89

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н140с/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом 70 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Изюм	3.82|3.82
Манка	3.19|3.19
Масло растительное	0.58|0.58
Молоко	7|7
Сахар	1.91|1.91
Сметана	1.27|1.27
Творож сырок	60.45|60.45
Яйцо	0.07636|0.07636

Выход блюда:	**70**

Технология приготовления:

Творожные сырки протереть, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный растительным маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,73	15,50	11,81	263,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н140с/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом 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**
Изюм	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Манка	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33	5.33|5.33
Масло растительное	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83	0.83|0.83
Молоко	10|10	10|10	10|10	10|10
Сахар	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33
Сметана	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	83|83	83|83	83|83	83|83
Яйцо	0.11333|0.11333	0.11333|0.11333	0.11333|0.11333	0.11333|0.11333

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Творог протереть, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный растительным маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,38	15,02	12,71	261,13

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н140с/6

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом 80 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**
Изюм	4.37|4.37	4.37|4.37	4.37|4.37	4.37|4.37
Манка	3.65|3.65	3.65|3.65	3.65|3.65	3.65|3.65
Масло растительное	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66	0.66|0.66
Молоко	8|8	8|8	8|8	8|8
Сахар	2.18|2.18	2.18|2.18	2.18|2.18	2.18|2.18
Сметана	1.45|1.45	1.45|1.45	1.45|1.45	1.45|1.45
Творож сырок	69.09|69.09	69.09|69.09	69.09|69.09	69.09|69.09
Яйцо	0.08727|0.08727	0.08727|0.08727	0.08727|0.08727	0.08727|0.08727

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Творожные сырки протереть, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный растительным маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,73	15,49	11,80	263,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н140с/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пудинг творожный с изюмом 90 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**
Изюм	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Манка	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Масло растительное	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Молоко	9|9	9|9	9|9	9|9
Сахар	3|3	3|3	3|3	3|3
Сметана	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Творож сырок	75|75	75|75	75|75	75|75
Яйцо	0.102|0.102	0.102|0.102	0.102|0.102	0.102|0.102

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Творожные сырки протереть, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный , промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный растительным маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
12,43	15,07	12,71	261,96

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н145

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи 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	45|36	60|48	60|48	60|48	60|48
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	7 |5.88	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	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	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Чеснок	1.5|1.26	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения , вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенные с растительным маслом , затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 мин., добавляют картофель , соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин. В щи положить чеснок растертый с солью. Температура подачи 65 градусов С.

Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр щей составляет - 186 гр, на 200 гр - 248 гр. Потери при тепловой обработке -19 %.

Органолептические показатели:

На поверхности блески жира бледно желтого цвета . Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,87	1,53	4,10	34,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н145-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи на мясном бульоне (воде) 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	45|36	60|48	60|48	60|48	60|48
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	7 |5.88	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	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	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Чеснок	1.5|1.26	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения , вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенные с растительным маслом , затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 мин., добавляют картофель , соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин. В щи положить чеснок растертый с солью. Температура подачи 65 градусов С.

Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр щей составляет - 186 гр, на 200 гр - 248 гр. Потери при тепловой обработке -19 %.

Органолептические показатели:

На поверхности блески жира бледно желтого цвета . Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,84	1,38	4,07	32,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н145-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи на мясном бульоне (воде) 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	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	60|48	75|60	75|60	75|60	75|60
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	4|4	7|7	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Чеснок	2 |1.68	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения , вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенные с растительным маслом , затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 мин., добавляют картофель , соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин. В щи положить чеснок растертый с солью. Температура подачи 65 градусов С.

Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр щей составляет - 186 гр, на 200 гр - 248 гр. Потери при тепловой обработке -19 %.

Органолептические показатели:

На поверхности блески жира бледно желтого цвета . Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,83	1,47	4,05	33,26

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н145-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи на мясном бульоне со сметаной 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	120|120
Капуста	45|36
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15
Лук	7.5|6.3
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Петрушка зелень	0.75|0.75
Сметана	3|3
Укроп зелень	0.75|0.75
Чеснок	1.5|1.26

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения , вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенные с растительным маслом , затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 мин., добавляют картофель , соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин. В щи положить чеснок растертый с солью. Температура подачи 65 градусов С.

Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр щей составляет - 186 гр, на 200 гр - 248 гр. Потери при тепловой обработке -19 %.

Органолептические показатели:

На поверхности блески жира бледно желтого цвета . Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,83	1,29	4,05	31,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н145-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи с мясом со сметаной 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	120|120
Капуста	45|36
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15
Лук	7.5|6.3
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Мясо	30 |28.8
Петрушка зелень	0.75|0.75
Сметана	3|3
Укроп зелень	0.75|0.75
Чеснок	1.5|1.26

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения , вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенные с растительным маслом , затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 мин., добавляют картофель , соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин. В щи положить чеснок растертый с солью.По тарелкам раскладывают нарезанное на кусочки отварное мясо. Температура подачи 65 градусов С. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр щей составляет - 186 гр, на 200 гр - 248 гр. Потери при тепловой обработке -19 %.

Органолептические показатели:

На поверхности блески жира бледно желтого цвета . Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
4,19	4,00	4,05	73,31

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н145-5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи с тушенкой 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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	60|48	75|60	75|60	75|60	75|60
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77| 20	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33| 20	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67| 20	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57| 20	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2|2	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Тушенка	24|24	30|30	30|30	30|30	30|30
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Чеснок	2 |1.68	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения , вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенные с растительным маслом , затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 мин., добавляют картофель , соль,тушенку и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин. В щи положить чеснок растертый с солью. Температура подачи 65 градусов С.
Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр щей составляет - 186 гр, на 200 гр - 248 гр. Потери при тепловой обработке -19 %.

Органолептические показатели:

На поверхности блески жира бледно желтого цвета . Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей и мяса. Не допускается запах пареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,73	3,09	4,05	57,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н145/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи вегетарианские со сметаной 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	75|60	75|60	75|60	75|60
Картофель(с 01.01 по 28.02)	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25	38.46| 25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25	41.67| 25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25	35.71| 25
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Чеснок	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1	2.5|2.1

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения , вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенные с растительным маслом , затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 мин., добавляют картофель , соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин. В щи положить чеснок растертый с солью. Температура подачи 65 градусов С.

Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр щей составляет - 186 гр, на 200 гр - 248 гр. Потери при тепловой обработке -19 %.

Органолептические показатели:

На поверхности блески жира бледно желтого цвета . Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,83	1,30	4,05	31,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н146

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи вегетарианские 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	45|36	60|48	60|48	60|48	60|48
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08| 15	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20	30.77| 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25|15	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20	33.33| 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20|15	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20	26.67| 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43| 15	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20	28.57| 20
Лук	7 |5.88	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	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	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Чеснок	1.5|1.26	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68	2 |1.68

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения , вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенные с растительным маслом , затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 мин., добавляют картофель , соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин. В щи положить чеснок растертый с солью. Температура подачи 65 градусов С.

Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр щей составляет - 186 гр, на 200 гр - 248 гр. Потери при тепловой обработке -19 %.

Органолептические показатели:

На поверхности блески жира бледно желтого цвета . Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,84	1,38	4,07	32,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н149

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки рыбные из горбуши**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 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**
Горбуша	53 |32.33	80 |48.8	80 |48.8	80 |48.8	80 |48.8	80 |48.8
Лук	5.33|4.48	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72	8 |6.72
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	7 |6.65	10|9.5	10|9.5	10|9.5	10|9.5	10|9.5
Хлеб пшеничный	7|7	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Яйцо	0.05|0.05	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**40**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым черствым пшеничным хлебом высшего сорта, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают, выбивают.Из рыбной котлетной массы формуют котлеты. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Для бульона используют пищевые отходы от обработки рыбы. Температура подачи 65 град.С. Гарниры: каши вязкие, овощное пюре, капуста тушеная. Соусы: сметанный, молочный, томатный.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму,заостренную с одной стороны, без трещин. Соус подлит, гарнир уложен,котлета сбоку приподнята на гарнир. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,40	9,03	9,38	209,65

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н151

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лапша	32|32	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Лук	12 |10.08	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	4|4	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67| 5	8|6	8|6	8|6	8|6	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25| 5	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6	7.5| 6
Томатная паста	1|1	2|2	1.68|1.68	1.68|1.68	1.68|1.68	1.68|1.68

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

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.
Морковь,корень петрушки шинкуют тонкой соломкой,лук нарезают полукольцами,затем ошпаривают.Овощи пассеруют со сливочным маслом с добавлением овощного отвара,затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 мин. Готовые макаронные изделия откидывают,дают стечь отвару,выкладывают на противень слоем 3-4 см,заправляют растопленным сливочным маслом,добавляют пассерованные с томатом овощи,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.Цвет овощей оранжевый,на разрезе белый.вкус и аромат пассерованных овощей,томата,в меру соленый.
Не допускается переваривание макаронных изделий,недоваривание и привкус сырого томат-пюре.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,84	3,37	19,57	127,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н151-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные 130 гр.**

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
Лапша	52|52	52|52	52|52	52|52	52|52	52|52
Масло сливочное	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47

Выход блюда:	**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.
Морковь,корень петрушки шинкуют тонкой соломкой,лук нарезают полукольцами,затем ошпаривают.Овощи пассеруют со сливочным маслом с добавлением овощного отвара,затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 мин. Готовые макаронные изделия откидывают,дают стечь отвару,выкладывают на противень слоем 3-4 см,заправляют растопленным сливочным маслом,добавляют пассерованные с томатом овощи,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	2,32	27,28	154,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н151-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные**

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
Лапша	48|48	60|60	60|60	60|60	60|60	60|60
Масло сливочное	3.2|3.2	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

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.
Морковь,корень петрушки шинкуют тонкой соломкой,лук нарезают полукольцами,затем ошпаривают.Овощи пассеруют со сливочным маслом с добавлением овощного отвара,затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 мин. Готовые макаронные изделия откидывают,дают стечь отвару,выкладывают на противень слоем 3-4 см,заправляют растопленным сливочным маслом,добавляют пассерованные с томатом овощи,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
3,93	2,32	27,29	154,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н151-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные.**

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
Лапша	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Масло сливочное	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

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.
Морковь,корень петрушки шинкуют тонкой соломкой,лук нарезают полукольцами,затем ошпаривают.Овощи пассеруют со сливочным маслом с добавлением овощного отвара,затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 мин. Готовые макаронные изделия откидывают,дают стечь отвару,выкладывают на противень слоем 3-4 см,заправляют растопленным сливочным маслом,добавляют пассерованные с томатом овощи,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	154,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н151-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные 80 гр**

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
Лапша	32|32	32|32	32|32	32|32	32|32	32|32
Масло сливочное	2.14|2.14	2.14|2.14	2.14|2.14	2.14|2.14	2.14|2.14	2.14|2.14
Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

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.
Морковь,корень петрушки шинкуют тонкой соломкой,лук нарезают полукольцами,затем ошпаривают.Овощи пассеруют со сливочным маслом с добавлением овощного отвара,затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 мин. Готовые макаронные изделия откидывают,дают стечь отвару,выкладывают на противень слоем 3-4 см,заправляют растопленным сливочным маслом,добавляют пассерованные с томатом овощи,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
3,93	2,33	27,29	154,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н151-7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные•1**

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
Лапша	60|60	80|80	80|80	80|80	80|80	80|80
Масло сливочное	4.01|4.01	5.34|5.34	5.34|5.34	5.34|5.34	5.34|5.34	5.34|5.34
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

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.
Морковь,корень петрушки шинкуют тонкой соломкой,лук нарезают полукольцами,затем ошпаривают.Овощи пассеруют со сливочным маслом с добавлением овощного отвара,затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 мин. Готовые макаронные изделия откидывают,дают стечь отвару,выкладывают на противень слоем 3-4 см,заправляют растопленным сливочным маслом,добавляют пассерованные с томатом овощи,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
3,93	2,33	27,29	154,77

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н151-8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные**

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
Лапша	40|40	44|44	44|44	44|44	44|44	60|60
Масло сливочное	2.67|2.67	2.93|2.93	2.93|2.93	2.93|2.93	2.93|2.93	4|4
Выход блюда:	**100**	**110**	**110**	**110**	**110**	**150**

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.
Морковь,корень петрушки шинкуют тонкой соломкой,лук нарезают полукольцами,затем ошпаривают.Овощи пассеруют со сливочным маслом с добавлением овощного отвара,затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 мин. Готовые макаронные изделия откидывают,дают стечь отвару,выкладывают на противень слоем 3-4 см,заправляют растопленным сливочным маслом,добавляют пассерованные с томатом овощи,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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н152

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Азу.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	140| 91	172.31| 112	172.31| 112	172.31| 112	172.31| 112	172.31| 112
Картофель(с 01.03 по 31.08)	151.67| 91	186.67| 112	186.67| 112	186.67| 112	186.67| 112	186.67| 112
Картофель(с 01.09 по 31.10)	121.33| 91	149.33| 112	149.33| 112	149.33| 112	149.33| 112	149.33| 112
Картофель(с 01.11 по 31.12)	130| 91	160|112	160|112	160|112	160|112	160|112
Лук	14.1|11.84	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12
Масло растительное	1.57|1.57	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3.13|3.13	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.44| 7.83	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9.79|7.83	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мука	2.35|2.35	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Мясо	101.74| 97.67	130 |124.8	130 |124.8	130 |124.8	130 |124.8	130 |124.8
Огурцы конс	19.58|15.66	25|20	25|20	25|20	25|20	25|20
Петрушка зелень	0.78|0.78	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	0.78|0.78	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Чеснок	0.79|0.66	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками по 10 - 15 г, тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут огурцы консервированные, нарезанные соломкой, пассерованный лук и морковь, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 20 мин. За несколько минут до готовности блюдо заправляют, лавровым листом, растертым чесноком и зеленью.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,79	10,18	10,14	191,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н152-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Азу из говядины 80г**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	62.22|40.44	59.94|38.96	59.94|38.96	59.94|38.96	59.94|38.96	59.94|38.96
Картофель(с 01.03 по 31.08)	67.4|40.44	64.93|38.96	64.93|38.96	64.93|38.96	64.93|38.96	64.93|38.96
Картофель(с 01.09 по 31.10)	53.92|40.44	51.95|38.96	51.95|38.96	51.95|38.96	51.95|38.96	51.95|38.96
Картофель(с 01.11 по 31.12)	57.77|40.44	55.66|38.96	55.66|38.96	55.66|38.96	55.66|38.96	55.66|38.96
Лук	6.26|5.26	6.26|5.26	6.26|5.26	6.26|5.26	6.26|5.26	6.26|5.26
Масло растительное	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7	0.7|0.7
Масло сливочное	1.39|1.39	1.74|1.74	1.74|1.74	1.74|1.74	1.74|1.74	1.74|1.74
Морковь(с 01.01 по 31.07)	4.64|3.48	4.64|3.48	4.64|3.48	4.64|3.48	4.64|3.48	4.64|3.48
Морковь(с 01.08 по 31.12)	4.35|3.48	4.35|3.48	4.35|3.48	4.35|3.48	4.35|3.48	4.35|3.48
Мука	1.04|1.04	1.04|1.04	1.04|1.04	1.04|1.04	1.04|1.04	1.04|1.04
Мясо	45.22|43.41	45.22|43.41	45.22|43.41	45.22|43.41	45.22|43.41	45.22|43.41
Огурцы конс	8.7|6.96	8.7|6.96	8.7|6.96	8.7|6.96	8.7|6.96	8.7|6.96
Петрушка зелень	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35
Укроп зелень	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35	0.35|0.35
Чеснок	0.35|0.29	0.35|0.29	0.35|0.29	0.35|0.29	0.35|0.29	0.35|0.29

Выход блюда:	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками по 10 - 15 г, тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут огурцы консервированные, нарезанные соломкой, пассерованный лук и морковь, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 20 мин. За несколько минут до готовности блюдо заправляют, лавровым листом, растертым чесноком и зеленью.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,79	10,19	10,13	191,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н152/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Азу с тушенкой**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	140| 91	172.31| 112	172.31| 112	172.31| 112	172.31| 112	172.31| 112
Картофель(с 01.03 по 31.08)	151.67| 91	186.67| 112	186.67| 112	186.67| 112	186.67| 112	186.67| 112
Картофель(с 01.09 по 31.10)	121.33| 91	149.33| 112	149.33| 112	149.33| 112	149.33| 112	149.33| 112
Картофель(с 01.11 по 31.12)	130| 91	160|112	160|112	160|112	160|112	160|112
Лук	14.1|11.84	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12	18 |15.12
Масло растительное	1.57|1.57	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3.13|3.13	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.44| 7.83	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9.79|7.83	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мука	2.35|2.35	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Огурцы конс	19.58|15.66	25|20	25|20	25|20	25|20	25|20
Петрушка зелень	0.78|0.78	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Тушенка	61.04|61.04	78|78	78|78	78|78	78|78	78|78
Укроп зелень	0.78|0.78	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Чеснок	0.79|0.66	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84	1 |0.84

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками по 10 - 15 г, тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут огурцы консервированные, нарезанные соломкой, пассерованный лук и морковь, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 20 мин. За несколько минут до готовности блюдо заправляют, лавровым листом, растертым чесноком и зеленью.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,66	7,61	10,14	147,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н161

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп рыбный.**

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	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.15| 56	114.88| 74.67	114.88| 74.67	114.88| 74.67	114.88| 74.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33| 56	124.45| 74.67	124.45| 74.67	124.45| 74.67	124.45| 74.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67| 56	99.56|74.67	99.56|74.67	99.56|74.67	99.56|74.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80|56	106.67| 74.67	106.67| 74.67	106.67| 74.67	106.67| 74.67
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Лук зеленый	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
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	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Рыбные консервы	24|24	32|32	32|32	32|32	32|32
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиками. В кипящую воду вводят картофель, пасеерованные овощи и варят 10-15 мин, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет супа светло - оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбным консервам, консистенция картофеля мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,99	1,54	7,05	61,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н161-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из свежей рыбы**

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	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.15| 56	114.88| 74.67	114.88| 74.67	114.88| 74.67	114.88| 74.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33| 56	124.45| 74.67	124.45| 74.67	124.45| 74.67	124.45| 74.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67| 56	99.56|74.67	99.56|74.67	99.56|74.67	99.56|74.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80|56	106.67| 74.67	106.67| 74.67	106.67| 74.67	106.67| 74.67
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Лук зеленый	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Минтай	53 |29.68	70 |39.2	70 |39.2	70 |39.2	70 |39.2
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	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиками. В кипящую воду вводят картофель, пасеерованные овощи и варят 10-15 мин, затем добавляют филе свежей рыбы,которую нарезают на мелкие кусочки, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет супа светло - оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбе и картофелю, консистенция картофеля мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,77	1,17	6,99	62,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н162

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая молочная 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	75|75	100|100	100|100	100|100
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Рис	17|17	24|24	24|24	24|24
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до загустения, добавляют горячее молоко и варят периодически помешивая до готовности. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,17	3,50	10,86	89,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н162-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая молочная со сливочным маслом.**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	60|60
Масло сливочное	3|3
Молоко	105 |99.75
Рис	17|17
Сахар	3|3

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до загустения, добавляют горячее молоко и варят периодически помешивая до готовности. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,56	3,59	11,18	93,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н162-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая молочная со сливочным 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	72|72	72|72	72|72	72|72
Масло сливочное	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6
Молоко	78|78	78|78	78|78	78|78
Рис	20.4|20.4	20.4|20.4	20.4|20.4	20.4|20.4
Сахар	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6	3.6|3.6

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до загустения, добавляют горячее молоко и варят периодически помешивая до готовности. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,95	2,93	10,19	79,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н162-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая молочная со слив. 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	75|75	100|100	100|100	100|100
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко	37.5|37.5	50|50	50|50	50|50
Рис	17|17	24|24	24|24	24|24
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до загустения, добавляют горячее молоко и варят периодически помешивая до готовности. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,52	2,80	9,80	74,74

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н162-4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая молочная со сливочным 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	40|40	60|60	60|60	60|60
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3
Молоко	70 |66.5	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Рис	11.33|11.33	17|17	17|17	17|17
Сахар	2|2	3|3	3|3	3|3
Выход блюда:	**100**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до загустения, добавляют горячее молоко и варят периодически помешивая до готовности. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,56	3,59	11,18	93,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н163

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из говядины.**

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	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10
Мясо	52 |49.92	70 |67.2	70 |67.2	70 |67.2	70 |67.2
Хлеб пшеничный	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**60**	**80**	**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, формуют 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 сырьевом 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
15,60	14,43	4,38	231,59

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н163/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из говядины 70 гр**

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	9.33|7.84	8.75|7.35	8.75|7.35	8.75|7.35	8.75|7.35
Масло растительное	1.17|1.17	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Молоко	9.33|9.33	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75
Мясо	70|70	70|70	70|70	70|70	70|70
Хлеб пшеничный	4.67|4.67	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

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, формуют 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 сырьевом 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
18,40	16,69	4,39	266,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н163/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из говядины ..**

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	8 |6.72	8.75|7.35	8.75|7.35	8.75|7.35	8.75|7.35
Масло растительное	1|1	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Молоко	8|8	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75	8.75|8.75
Мясо	60|60	70|70	70|70	70|70	70|70
Хлеб пшеничный	4|4	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38

Выход блюда:	**60**	**70**	**70**	**70**	**70**

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, формуют 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 сырьевом 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
18,40	16,69	4,39	266,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н164

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, тушенная с овощами в томате**

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**
Вода	26|26	30|30	30|30	30|30	30|30
Лук	17.73|14.89	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8	20 |16.8
Масло растительное	1.77|1.77	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1.77|1.77	2|2	2|2	2|2	2|2
Минтай	147.74| 90.12	170 |103.7	170 |103.7	170 |103.7	170 |103.7
Морковь(с 01.01 по 31.07)	40.97|30.73	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35	46.67| 35
Морковь(с 01.08 по 31.12)	38.41|30.73	43.75| 35	43.75| 35	43.75| 35	43.75| 35
Петрушка зелень	1.18|1.18	2|2	2|2	2|2	2|2
Томатная паста	2.36|2.36	3|3	3|3	3|3	3|3

Выход блюда:	**130**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают под углом 90 градусов по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей и т.д. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой или бульоном, сваренным из рыбных отходов, доводят до кипения, добавляют пассерованные томат-пюре, сахар, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности - 45-50 мин. За 5 мин до готовности вводят специи. Рыбу отпускают с соусом, в котором рыба тушилась.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый, на разрезе - белый. Аромат свойственный виду рыбы, овощей, томата-пюре.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,91	2,71	3,52	109,02

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н164/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба,тушенная с овощами в томате**

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	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16	16|16
Лук	8.18|6.87	10.67| 8.96	10.67| 8.96	10.67| 8.96	10.67| 8.96	10.67| 8.96
Масло растительное	0.82|0.82	1.07|1.07	1.07|1.07	1.07|1.07	1.07|1.07	1.07|1.07
Масло сливочное	0.82|0.82	1.07|1.07	1.07|1.07	1.07|1.07	1.07|1.07	1.07|1.07
Минтай	68.18|41.59	90.67|55.31	90.67|55.31	90.67|55.31	90.67|55.31	90.67|55.31
Морковь(с 01.01 по 31.07)	18.91|14.18	24.89|18.67	24.89|18.67	24.89|18.67	24.89|18.67	24.89|18.67
Морковь(с 01.08 по 31.12)	17.73|14.18	23.34|18.67	23.34|18.67	23.34|18.67	23.34|18.67	23.34|18.67
Петрушка зелень	0.54|0.54	1.07|1.07	1.07|1.07	1.07|1.07	1.07|1.07	1.07|1.07
Томатная паста	1.09|1.09	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6	1.6|1.6

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают под углом 90 градусов по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей и т.д. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой или бульоном, сваренным из рыбных отходов, доводят до кипения, добавляют пассерованные томат-пюре, сахар, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности - 45-50 мин. За 5 мин до готовности вводят специи. Рыбу отпускают с соусом, в котором рыба тушилась.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый, на разрезе - белый. Аромат свойственный виду рыбы, овощей, томата-пюре.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
10,92	2,77	3,52	109,57

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н166

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле творожное..**

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**
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2
Молоко	16|16	22|22	22|22	22|22
Мука	9|9	11|11	11|11	11|11
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5
Сметана	2|2	2|2	2|2	2|2
Творог	99|99	130|130	130|130	130|130
Яйцо	0.12|0.12	0.17|0.17	0.17|0.17	0.17|0.17

Выход блюда:	**110**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Творог протирают, молоко, муку, яичные желтки перемешивают, добавляют в протертый творог, затем в массу добавляют взбитые в густую пену белки (яйца предварительно обрабатываются), осторожно вымешивают, выкладывают слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу в течение 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр суфле составляет 178 гр. Потери при тепловой обработке 16 %.

Органолептические показатели:

Поверхность гладкая, без трещин, консистенция пышная, однородная, нежная. Вкус и запах, свойственные творогу, сладкий, без излишней кислотности.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
13,61	16,32	11,51	276,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н166-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле творожное**

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**
Масло растительное	0.55|0.55	1.07|1.07	1.07|1.07
Молоко	8.73|8.73	11.73|11.73	11.73|11.73
Мука	4.91|4.91	5.87|5.87	5.87|5.87
Сахар	2.18|2.18	2.67|2.67	2.67|2.67
Сметана	1.09|1.09	1.07|1.07	1.07|1.07
Творог	54|54	69.33|69.33	69.33|69.33
Яйцо	0.06545|0.06545	0.09067|0.09067	0.09067|0.09067

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Творог протирают, молоко, муку, яичные желтки перемешивают, добавляют в протертый творог, затем в массу добавляют взбитые в густую пену белки (яйца предварительно обрабатываются), осторожно вымешивают, выкладывают слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу в течение 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр суфле составляет 178 гр. Потери при тепловой обработке 16 %.

Органолептические показатели:

Поверхность гладкая, без трещин, консистенция пышная, однородная, нежная. Вкус и запах, свойственные творогу, сладкий, без излишней кислотности.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
13,62	16,33	11,52	276,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н166-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле творожное 100гр**

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**
Масло растительное	0.83|0.83	1.33|1.33	1.33|1.33
Молоко	23.33|23.33	23.33|23.33	23.33|23.33
Мука	8.33|8.33	7.33|7.33	7.33|7.33
Сахар	7.5|7.5	6|6	6|6
Сметана	0.83|0.83	1.33|1.33	1.33|1.33
Творог	75.83|75.83	75.33|75.33	75.33|75.33
Яйцо	0.1825|0.1825	0.18333|0.18333	0.18333|0.18333

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Творог протирают, молоко, муку, яичные желтки перемешивают, добавляют в протертый творог, затем в массу добавляют взбитые в густую пену белки (яйца предварительно обрабатываются), осторожно вымешивают, выкладывают слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу в течение 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр суфле составляет 178 гр. Потери при тепловой обработке 16 %.

Органолептические показатели:

Поверхность гладкая, без трещин, консистенция пышная, однородная, нежная. Вкус и запах, свойственные творогу, сладкий, без излишней кислотности.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,17	14,81	13,14	261,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н170

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей вегетарианский со сметаной•1**

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	113|113	150|150	150|150	150|150	150|150
Зеленый горошек	7 |4.48	9 |5.76	9 |5.76	9 |5.76	9 |5.76
Капуста	11|11	15|15	15|15	15|15	15|15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
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	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту,доводят до кипения,закладывают нарезанный брусочками картофель,припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин,добавляют зеленный горошек,соль. За 3 мин до готовности вводят сметану, зелень,доводят до кипения.Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно-оранжевый,консистенция картофеля,кореньев ,капусты мягкая,форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,82	2,07	4,91	43,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н170/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп из овощей с мясом 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	113|113	150|150	150|150	150|150	150|150
Зеленый горошек	7 |4.48	9 |5.76	9 |5.76	9 |5.76	9 |5.76
Капуста	11|11	15|15	15|15	15|15	15|15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15| 30	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40	61.54| 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50|30	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40	66.67| 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40|30	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40	53.33| 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86| 30	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40	57.14| 40
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
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
Мясо	22.5|22.5	30|30	30|30	30|30	30|30
Петрушка зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту,доводят до кипения,закладывают нарезанный брусочками картофель,припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин,добавляют зеленный горошек,соль. За 3 мин до готовности вводят сметану, зелень,доводят до кипения.Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Цвет блесток жира на поверхности бледно-оранжевый,консистенция картофеля,кореньев ,капусты мягкая,форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,47	4,36	4,95	78,70

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н177

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета мясо-картофельная по-хлыновски.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	16.92| 11	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15	23.08| 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	18.33| 11	25|15	25|15	25|15	25|15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	14.67| 11	20|15	20|15	20|15	20|15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	15.71| 11	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15	21.43| 15
Лук	8 |6.72	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Мясо	56 |53.76	74.67|71.68	74.67|71.68	74.67|71.68	74.67|71.68
Яйцо	0.107|0.107	0.143|0.143	0.143|0.143	0.143|0.143	0.143|0.143

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Подготовленную говядину, сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль. Массу тщательно перемешивают и формируют изделия овально-приплюснутой формы , доводят до готовности в жарочном шкафу.

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
17,01	15,60	4,23	248,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н180

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей..**

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**
Вода	24|24	30|30	30|30	30|30	30|30
Зеленый горошек	30 |19.2	39.06| 25	39.06| 25	39.06| 25	39.06| 25
Капуста	30|24	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30	37.5| 30
Картофель(с 01.01 по 28.02)	59.08| 38.4	72.31| 47	72.31| 47	72.31| 47	72.31| 47
Картофель(с 01.03 по 31.08)	64 |38.4	78.33| 47	78.33| 47	78.33| 47	78.33| 47
Картофель(с 01.09 по 31.10)	51.2|38.4	62.67| 47	62.67| 47	62.67| 47	62.67| 47
Картофель(с 01.11 по 31.12)	54.86| 38.4	67.14| 47	67.14| 47	67.14| 47	67.14| 47
Лук	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10
Масло растительное	1.2|1.2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	1.2|1.2	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12.8| 9.6	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12|9.6	15|12	15|12	15|12	15|12
Мука	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Петрушка зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3
Укроп зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой, проваривают 5 - 10 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,89	3,17	10,15	80,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н180/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей 100 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	20|20
Зеленый горошек	25|16
Капуста	25|20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	49.23| 32
Картофель(с 01.03 по 31.08)	53.33| 32
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42.67| 32
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45.71| 32
Лук	7.14| 6
Масло растительное	1|1
Масло сливочное	1|1
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8
Мука	2|2
Петрушка зелень	1|1
Сметана	2|2
Укроп зелень	1|1

Выход блюда:	**100**

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой, проваривают 5 - 10 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,89	2,15	10,22	70,59

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н180/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей**

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	30|30	40|40	40|40	40|40	40|40	40|40
Зеленый горошек	37.5| 24	52.08|33.33	52.08|33.33	52.08|33.33	52.08|33.33	52.08|33.33
Капуста	37.5| 30	50|40	50|40	50|40	50|40	50|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	73.85| 48	96.42|62.67	96.42|62.67	96.42|62.67	96.42|62.67	96.42|62.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	80|48	104.45| 62.67	104.45| 62.67	104.45| 62.67	104.45| 62.67	104.45| 62.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	64|48	83.56|62.67	83.56|62.67	83.56|62.67	83.56|62.67	83.56|62.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	68.57| 48	89.53|62.67	89.53|62.67	89.53|62.67	89.53|62.67	89.53|62.67
Лук	10.71| 9	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12
Масло растительное	1.5|1.5	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67
Масло сливочное	1.5|1.5	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16	21.33| 16
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	20|16	20|16	20|16	20|16	20|16
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Петрушка зелень	1.5|1.5	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33
Сметана	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Укроп зелень	1.5|1.5	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой, проваривают 5 - 10 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,91	2,16	10,20	70,59

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н186

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из гречи и пшена молочная ("Дружба 1") со сливочным 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	67.5|67.5	90|90	90|90	90|90
Греча	8|8	11|11	11|11	11|11
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5
Молоко	80|76	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Пшено	8|8	11|11	11|11	11|11
Сахар	4|4	5|5	5|5	5|5

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную гречневую 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 поностью 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
2,48	3,54	11,21	92,47

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н186с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из мяса кур**

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**
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	24.21| 23	31.58| 30	31.58| 30	31.58| 30	31.58| 30
Мука	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Филе птицы	75 |68.25	100| 91	100| 91	100| 91	100| 91
Яйцо	0.15|0.15	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мякоть вареных кур дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой. Затем в фарш постепенно вводят молочный соус. (Для соуса муку пассеруют на сливочном масле, разводят горячим молоком и проваривают 10-15 минут), желтки яиц, массу взбивают и в конце добавляют белки, взбитую в густую пену. Массу слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом. Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 20 минут при температуре 220 - 250 С. Готовность определяется по уплотнению массы, она отделится от стенок противня. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Внешний вид - суфле пышное, без корочки на поверхности (паровое) или негрубая корочка (запеченное). Цвет: суфле - беловато-серый. Вкус и запах суфле - отварной птицы, с привкусом молока. Консистенция нежная, пористая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
25,35	9,53	4,08	223,24

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н186с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суфле из мяса кур с рисом**

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**
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	24.21| 23	31.58| 30	31.58| 30	31.58| 30	31.58| 30
Мука	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3
Рис	4.5|4.5	6|6	6|6	6|6	6|6
Филе птицы	67.51|61.43	90 |81.9	90 |81.9	90 |81.9	90 |81.9
Яйцо	0.15|0.15	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2	0.2|0.2

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мякоть вареных кур дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой. Затем в фарш постепенно вводят молочный соус. (Для соуса муку пассеруют на сливочном масле, разводят горячим молоком и проваривают 10-15 минут), желтки яиц, массу взбивают и в конце добавляют белки, взбитую в густую пену. Массу слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом. Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 20 минут при температуре 220 - 250 С. Готовность определяется по уплотнению массы, она отделится от стенок противня. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Внешний вид - суфле пышное, без корочки на поверхности (паровое) или негрубая корочка (запеченное). Цвет: суфле - беловато-серый. Вкус и запах суфле - отварной птицы, с привкусом молока. Консистенция нежная, пористая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
23,60	9,45	8,39	232,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н189-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом, сыром 25/8/5 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Батон	25|25
Масло сливочное	8|8
Сыр	5 |4.6

Выход блюда:	**38**

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый разрезают 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
8,34	22,58	35,24	354,69

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н190-1с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из мяса куры.**

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
Бульон	51|51	65|65	65|65	65|65	65|65	65|65
Лук	11 |9.24	12 |10.08	12 |10.08	12 |10.08	12 |10.08	12 |10.08
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Мука	2|2	3|3	2|2	2|2	3|3	2|2
Филе птицы	88 |80.08	110 |100.1	110 |100.1	110 |100.1	110 |100.1	110 |100.1
Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Мясо филе отварить, нарезать на мелкие кусочки. Лук спассеровать на растительном масле до золотистого цвета. Муку пассеруют, постепенно разводят охлажденным до 55 С бульоном, проваривают 7 - 10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо куры, добавляют пассерованный лук и тушат 15 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Органолептические показатели. Внешниу
вид: мясо нарезано кубиками 20 - 30 г, тушеное с луком. Цвет: светло-желтый.
Консистенция мяса - мягкая, сочная. соуса - однородная. Вкус и запах:
умеренно - соленый, с ароматом тушеной курицы с жареным луком.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
20,47	3,99	2,86	140,15

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н190-2с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Гуляш из тушенки**

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	24|24	30|30	30|30	30|30	30|30	30|30
Лук	11 |9.24	12 |10.08	12 |10.08	12 |10.08	12 |10.08	12 |10.08
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Мука	2|2	3|3	2|2	2|2	3|3	2|2
Тушенка	56|56	70|70	70|70	70|70	70|70	70|70
Выход блюда:	**80**	**100**	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Лук спассеровать на растительном масле до золотистого цвета. Муку пассеруют, постепенно разводят охлажденным до 55 С бульоном (водой), проваривают 7 - 10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают тушенку, добавляют пассерованный лук и тушат 15 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция - мягкая, сочная. соуса - однородная. Вкус и запах: умеренно - соленый, с ароматом тушеного мяса с жареным луком.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,48	12,26	2,86	186,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н191

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из говядины паровые.**

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	11 |9.24	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	15|15	20|20	20|20	20|20	20|20
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Мясо	48.75| 46.8	65 |62.4	65 |62.4	65 |62.4	65 |62.4
Хлеб пшеничный	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляют предварительно замоченный пшеничный хлеб в молоке, пропускают второй раз через мясорубку. В приготовленный фарш с хлебом добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и пассерованный лук, перемешивают, и разделывают шарики по 2 - 3 штуки на порцию. Полуфабрикаты укладывают в сотейник, смазанный маслом, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20 - 25 минут.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.
Требования к качеству: Тефтели должны сохранить форму, поверхность без разрывов, ровная. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
15,30	13,97	7,68	239,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н191/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из говядины паровые 70 гр**

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	12.83|10.78	13.13|11.03	13.13|11.03	13.13|11.03	13.13|11.03
Масло растительное	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Молоко	17.5|17.5	17.5|17.5	17.5|17.5	17.5|17.5	17.5|17.5
Мука	2.33|2.33	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75	1.75|1.75
Мясо	53.67|51.52	54.25|52.08	54.25|52.08	54.25|52.08	54.25|52.08
Хлеб пшеничный	4.67|4.67	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38	4.38|4.38

Выход блюда:	**70**	**70**	**70**	**70**	**70**

Технология приготовления:

Мясо зачищают, пропускают через мясорубку, добавляют предварительно замоченный пшеничный хлеб в молоке, пропускают второй раз через мясорубку. В приготовленный фарш с хлебом добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный и пассерованный лук, перемешивают, и разделывают шарики по 2 - 3 штуки на порцию. Полуфабрикаты укладывают в сотейник, смазанный маслом, добавляют горячую воду и припускают при закрытой крышке 20 - 25 минут.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.
Требования к качеству: Тефтели должны сохранить форму, поверхность без разрывов, ровная. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
14,57	13,44	7,01	228,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н194

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь,тушенная с курагой.**

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**
Курага	15|15	22|22	22|22
Масло сливочное	3|3	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	110.67| 83	166.67| 125	166.67| 125
Морковь(с 01.08 по 31.12)	103.75| 83	156.25| 125	156.25| 125
Сахар	5|5	6|6	6|6

Выход блюда:	**100**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением сливочного масла до полуготовности. Затем кладут подготовленную мелко нарезанную курагу, которую предварительно перебирают, промывают, заливают небольшим количеством горячей воды и оставляют в ней до полного набухания. Тушат до готовности 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Уложена на тарелку горкой, форма нарезки сохранилась. Консистенция - мягкая. Цвет свойственный моркови и кураги. Вкус и аромат - сладковатый, свежеприготовленной моркови и кураги.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,75	2,25	20,58	104,71

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н194/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь,тушенная с курагой 180 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Курага	27|27	26.4|26.4	26.4|26.4
Масло сливочное	5.4|5.4	4.8|4.8	4.8|4.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	199.2|149.4	200|150	200|150
Морковь(с 01.08 по 31.12)	186.75| 149.4	187.5| 150	187.5| 150
Сахар	9|9	7.2|7.2	7.2|7.2

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением сливочного масла до полуготовности. Затем кладут подготовленную мелко нарезанную курагу, которую предварительно перебирают, промывают, заливают небольшим количеством горячей воды и оставляют в ней до полного набухания. Тушат до готовности 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Уложена на тарелку горкой, форма нарезки сохранилась. Консистенция - мягкая. Цвет свойственный моркови и кураги. Вкус и аромат - сладковатый, свежеприготовленной моркови и кураги.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,74	2,01	19,49	97,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н194/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь,тушенная с курагой 120 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Курага	18|18	17.6|17.6	17.6|17.6
Масло сливочное	3.6|3.6	3.2|3.2	3.2|3.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	132.8| 99.6	133.33| 100	133.33| 100
Морковь(с 01.08 по 31.12)	124.5| 99.6	125|100	125|100
Сахар	6|6	4.8|4.8	4.8|4.8

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением сливочного масла до полуготовности. Затем кладут подготовленную мелко нарезанную курагу, которую предварительно перебирают, промывают, заливают небольшим количеством горячей воды и оставляют в ней до полного набухания. Тушат до готовности 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Уложена на тарелку горкой, форма нарезки сохранилась. Консистенция - мягкая. Цвет свойственный моркови и кураги. Вкус и аромат - сладковатый, свежеприготовленной моркови и кураги.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,75	2,01	19,49	97,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н194/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь,тушенная с курагой 130 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Курага	19.5|19.5	19.07|19.07	19.07|19.07
Масло сливочное	3.9|3.9	3.47|3.47	3.47|3.47
Морковь(с 01.01 по 31.07)	143.87| 107.9	144.44|108.33	144.44|108.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	134.88| 107.9	135.41|108.33	135.41|108.33
Сахар	6.5|6.5	5.2|5.2	5.2|5.2

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением сливочного масла до полуготовности. Затем кладут подготовленную мелко нарезанную курагу, которую предварительно перебирают, промывают, заливают небольшим количеством горячей воды и оставляют в ней до полного набухания. Тушат до готовности 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Уложена на тарелку горкой, форма нарезки сохранилась. Консистенция - мягкая. Цвет свойственный моркови и кураги. Вкус и аромат - сладковатый, свежеприготовленной моркови и кураги.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,75	2,02	19,51	97,78

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н194/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь,тушенная с курагой 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Курага	15|15	14.67|14.67	14.67|14.67
Масло сливочное	3|3	2.67|2.67	2.67|2.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	110.67| 83	111.11| 83.33	111.11| 83.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	103.75| 83	104.16| 83.33	104.16| 83.33
Сахар	5|5	4|4	4|4

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением сливочного масла до полуготовности. Затем кладут подготовленную мелко нарезанную курагу, которую предварительно перебирают, промывают, заливают небольшим количеством горячей воды и оставляют в ней до полного набухания. Тушат до готовности 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Уложена на тарелку горкой, форма нарезки сохранилась. Консистенция - мягкая. Цвет свойственный моркови и кураги. Вкус и аромат - сладковатый, свежеприготовленной моркови и кураги.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,75	2,01	19,50	97,79

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н194/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Морковь,тушенная с курагой 150 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Курага	22.5|22.5	22|22	22|22
Масло сливочное	4.5|4.5	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	166 |124.5	166.67| 125	166.67| 125
Морковь(с 01.08 по 31.12)	155.63| 124.5	156.25| 125	156.25| 125
Сахар	7.5|7.5	6|6	6|6

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением сливочного масла до полуготовности. Затем кладут подготовленную мелко нарезанную курагу, которую предварительно перебирают, промывают, заливают небольшим количеством горячей воды и оставляют в ней до полного набухания. Тушат до готовности 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Уложена на тарелку горкой, форма нарезки сохранилась. Консистенция - мягкая. Цвет свойственный моркови и кураги. Вкус и аромат - сладковатый, свежеприготовленной моркови и кураги.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,75	2,01	19,50	97,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н199

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 90 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**
Капуста	118|94.4	118|94.4	118|94.4	118|94.4
Лук	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88
Масло растительное	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	15.56|11.67	14 |10.5	15.56|11.67	14 |10.5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	14.59|11.67	13.13| 10.5	14.59|11.67	13.13| 10.5
Петрушка зелень	2|2	2|2	2|2	2|2
Томатная паста	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Укроп зелень	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Капусту нарезают, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. В отваренную капусту добавляют соль и тушат до готовности. Перед подачей посыпают зеленью.

Органолептические показатели:

Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,24	2,71	8,87	65,45

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н205

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 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**
Капуста	129 |103.2	129 |103.2	129 |103.2	129 |103.2
Лук	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6
Масло растительное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	2|2	2|2	2|2	2|2
Петрушка зелень	2|2	2|2	2|2	2|2
Томатная паста	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Укроп зелень	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Капусту нарезают, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. В отваренную капусту добавляют соль и тушат до готовности. Перед подачей посыпают зеленью.

Органолептические показатели:

Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,12	2,88	8,17	64,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н207

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей 120 гр-ясли.**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Вода	30|30
Зеленый горошек	46 |29.44
Капуста	24|24
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.38| 23
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.33| 23
Картофель(с 01.09 по 31.10)	30.67| 23
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32.86| 23
Лук	11 |9.24
Масло растительное	1|1
Масло сливочное	2|2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10
Мука	2|2
Сметана	6|6
Укроп зелень	2|2

Выход блюда:	**120**

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают.Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см.Вподготовленную посуду закладывают припущенную морковь,пассерованный лук,обжаренный картофель,заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин,добавляют соль. При отпуске рагу выкладывают горкой,поливают маслом,посыпают зеленью.При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре,можно готовить блюдо из остальных овощей,увеличив их закладку.

Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины,консистенциямягкая,сочная,форма нарезки сохранена,допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,97	2,98	8,62	72,83

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н227

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель и овощи тушеные в соусе..**

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	40|40	50|50	50|50	50|50	50|50	50|50
Зеленый горошек	16 |10.24	19 |12.16	19 |12.16	19 |12.16	19 |12.16	19 |12.16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	65.65|42.67	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54	83.08| 54
Картофель(с 01.03 по 31.08)	71.12|42.67	90|54	90|54	90|54	90|54	90|54
Картофель(с 01.09 по 31.10)	56.89|42.67	72|54	72|54	72|54	72|54	72|54
Картофель(с 01.11 по 31.12)	60.96|42.67	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54	77.14| 54
Лук	12 |10.08	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12	14.29| 12
Масло растительное	1.6|1.6	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2.67|2.67	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12.8| 9.6	16|12	16|12	16|12	16|12	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12|9.6	15|12	15|12	15|12	15|12	15|12
Мука	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Петрушка зелень	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Подготовленнные очищеннные овощи(картофель,морковь) нарезают дольками,лук шинкуют и слегка припускают по отдельности в небольшом количестве воды или бульона с добавлением растительного масла. Затем овощи соединяют, добавляют к ним соус, соль и тушат. За 5 минут до готовности добавляют зеленый горошек, предварительно прогретый в собственном отваре при слабом кипении в течении 5 минут. Соус: морковь, лук очищают, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды или мясного бульона с добавлением сливочного масла в течении 10-15 минут. Муку просеивают, подсушивают на сковороде(без масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 С, добавляют 1/4 часть теплого бульона(воды), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон(воду), сливочное масло и варят при слабом кипении, помешивая 20-30 минут. Готовый белый соус соединяют с припущеннными овощами и варят в течении 25-30 минут. В конце варки добавляют соль,сахар.Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,49	3,29	10,05	81,34

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н227/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель и овощи тушеные в соусе 100 г**

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**
Вода	40|40	33.33|33.33	33.33|33.33	33.33|33.33	50|50
Зеленый горошек	16 |10.24	12.67| 8.11	12.67| 8.11	12.67| 8.11	19 |12.16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	65.65|42.67	55.38| 36	55.38| 36	55.38| 36	83.08| 54
Картофель(с 01.03 по 31.08)	71.12|42.67	60|36	60|36	60|36	90|54
Картофель(с 01.09 по 31.10)	56.89|42.67	48|36	48|36	48|36	72|54
Картофель(с 01.11 по 31.12)	60.96|42.67	51.43| 36	51.43| 36	51.43| 36	77.14| 54
Лук	12 |10.08	9.52| 8	9.52| 8	9.52| 8	14.29| 12
Масло растительное	1.6|1.6	1.33|1.33	1.33|1.33	1.33|1.33	2|2
Масло сливочное	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	2.67|2.67	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12.8| 9.6	10.67| 8	10.67| 8	10.67| 8	16|12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12|9.6	10| 8	10| 8	10| 8	15|12
Мука	4|4	3.33|3.33	3.33|3.33	3.33|3.33	5|5
Петрушка зелень	0.8|0.8	0.67|0.67	0.67|0.67	0.67|0.67	1|1

Выход блюда:	**120**	**100**	**100**	**100**	**150**

Технология приготовления:

Подготовленнные очищеннные овощи(картофель,морковь) нарезают дольками,лук шинкуют и слегка припускают по отдельности в небольшом количестве воды или бульона с добавлением растительного масла. Затем овощи соединяют, добавляют к ним соус, соль и тушат. За 5 минут до готовности добавляют зеленый горошек, предварительно прогретый в собственном отваре при слабом кипении в течении 5 минут. Соус: морковь, лук очищают, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды или мясного бульона с добавлением сливочного масла в течении 10-15 минут. Муку просеивают, подсушивают на сковороде(без масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 С, добавляют 1/4 часть теплого бульона(воды), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон(воду), сливочное масло и варят при слабом кипении, помешивая 20-30 минут. Готовый белый соус соединяют с припущеннными овощами и варят в течении 25-30 минут. В конце варки добавляют соль,сахар.Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,49	3,30	10,05	81,32

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н227/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель и овощи тушеные в соусе 130 г**

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**
Вода	43.33|43.33	43.33|43.33	43.33|43.33	43.33|43.33	43.33|43.33
Зеленый горошек	17.33|11.09	16.47|10.54	16.47|10.54	16.47|10.54	16.47|10.54
Картофель(с 01.01 по 28.02)	71.12|46.23	72 |46.8	72 |46.8	72 |46.8	72 |46.8
Картофель(с 01.03 по 31.08)	77.05|46.23	78 |46.8	78 |46.8	78 |46.8	78 |46.8
Картофель(с 01.09 по 31.10)	61.64|46.23	62.4|46.8	62.4|46.8	62.4|46.8	62.4|46.8
Картофель(с 01.11 по 31.12)	66.04|46.23	66.86| 46.8	66.86| 46.8	66.86| 46.8	66.86| 46.8
Лук	13 |10.92	12.38| 10.4	12.38| 10.4	12.38| 10.4	12.38| 10.4
Масло растительное	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Масло сливочное	2.89|2.89	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.87| 10.4	13.87| 10.4	13.87| 10.4	13.87| 10.4	13.87| 10.4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13 |10.4	13 |10.4	13 |10.4	13 |10.4	13 |10.4
Мука	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33	4.33|4.33
Петрушка зелень	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87	0.87|0.87

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Подготовленнные очищеннные овощи(картофель,морковь) нарезают дольками,лук шинкуют и слегка припускают по отдельности в небольшом количестве воды или бульона с добавлением растительного масла. Затем овощи соединяют, добавляют к ним соус, соль и тушат. За 5 минут до готовности добавляют зеленый горошек, предварительно прогретый в собственном отваре при слабом кипении в течении 5 минут. Соус: морковь, лук очищают, мелко шинкуют соломкой и припускают в небольшом количестве воды или мясного бульона с добавлением сливочного масла в течении 10-15 минут. Муку просеивают, подсушивают на сковороде(без масла) до светло-желтого цвета, периодически помешивая, охлаждают до температуры 60-70 С, добавляют 1/4 часть теплого бульона(воды), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон(воду), сливочное масло и варят при слабом кипении, помешивая 20-30 минут. Готовый белый соус соединяют с припущеннными овощами и варят в течении 25-30 минут. В конце варки добавляют соль,сахар.Готовый соус процеживают, протирая при этом в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,49	3,29	10,05	81,33

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н233

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 120 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**
Капуста	155|124	155|124	155|124	155|124
Лук	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56	9 |7.56
Масло растительное	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Петрушка зелень	2|2	2|2	2|2	2|2
Томатная паста	2|2	2|2	2|2	2|2
Укроп зелень	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Капусту нарезают, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. В отваренную капусту добавляют соль и тушат до готовности. Перед подачей посыпают зеленью.

Органолептические показатели:

Консистенция капусты мягкая. Вкус и запах свойственные тушеной капусте.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,02	3,09	7,58	64,03

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н234

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Шницель из говядины.**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10.67| 8.96	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	2.67|2.67	3|3	3|3
Молоко	8|8	11|11	11|11	10.67|10.67	11|11	11|11
Мясо	56 |53.76	75|72	75|72	74.67|71.68	75|72	75|72
Хлеб пшеничный	4|4	5|5	5|5	5.33|5.33	5|5	5|5
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом , замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. В массу добавляют мелконашинкованный пассерованный лук, перемешивают, формуют шницели плоскоовальной формы толщиной 1см. Изделия доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин. 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
16,65	15,98	4,67	253,02

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н235

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели из печени и риса.**

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	20 |16.8	27 |22.68	27 |22.68	27 |22.68	27 |22.68
Масло растительное	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	6|6	8|8	8|8	8|8	8|8
Печень	50 |42.5	66 |56.1	66 |56.1	66 |56.1	66 |56.1
Рис	4.5|4.5	6|6	6|6	6|6	6|6
Яйцо	0.0525|0.0525	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07	0.07|0.07

Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Печень измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой дважды. В измельченную печень добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделывают в виде шариков по две штуки на порцию (по 42 г). Шарики тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200*С до готовности.
Температура подачи 65*С.

Органолептические показатели:

Изделия должны сохранять форму, сочные, вкус в меру соленый, Без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
13,98	4,26	7,45	131,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н243

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы ленивые в молочном соусе.**

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
Капуста	127.5| 102	150|120	150|120	150|120	162.91|130.33	150|120
Лук	12 |10.08	15 |12.6	15 |12.6	15 |12.6	15.33|12.88	15 |12.6
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	1.28|1.28	2|2
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5	2.56|2.56	5|5
Молоко	24|24	30|30	30|30	30|30	30.67|30.67	30|30
Мука	1|1	2|2	2|2	2|2	1.28|1.28	2|2
Мясо	68.87|40.99	88 |52.38	88 |52.38	88 |52.38	88 |52.38	88 |52.38
Рис	7|7	11|11	11|11	11|11	8.94|8.94	11|11
Яйцо	0.125|0.125	0.16|0.16	0.16|0.16	0.16|0.16	0.15972|0.15972	0.16|0.16

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют на растительном масле, белокачанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски, складывают в противень, добавляют молочный соус и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С. Молочный соус 30 гр: масло сливочное 1 гр, молоко 30 гр, мука 1,5 гр, сахар 0,3 гр. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Изделия должны сохранять форму, сочные, в меру соленые. Цвет на разрезе светло-серый, запах мяса и капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
6,05	6,37	7,64	118,41

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н246

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник домашний на мясном 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**
Бульон	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Капуста	15|12	20|16	20|16	20|16	20|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.13|1.13	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
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
Огурцы конс	19 |16.34	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Овощи шинкуют соломкой, картофель брусочками, огурцы ромбиками. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. Огурцы припускают в бульоне до готовности. В кипящий бульон закладывают капусту, варят при открытой крышке и сильном кипении 10 минут, добавляют картофель, морковь, лук и варят до готовности. Затем вводят припущенные огурцы, варят 10 минут, добавляют сметану, зелень, рассол по вкусу, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают рассольник 10 - 12 минут.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,01	1,37	6,65	44,95

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н246-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник домашний 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	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Капуста	18.75| 15	20|16	20|16	20|16	20|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	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
Огурцы конс	19 |16.34	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Овощи шинкуют соломкой, картофель брусочками, огурцы ромбиками. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. Огурцы припускают в воде до готовности. В кипящую воду закладывают капусту, варят при открытой крышке и сильном кипении 10 минут, добавляют картофель, морковь, лук и варят до готовности. Затем вводят припущенные огурцы, варят 10 минут, добавляют сметану, зелень, рассол по вкусу, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают рассольник 10 - 12 минут. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,98	1,45	6,56	45,18

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н246/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник домашний на мясном 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**
Бульон	105|105	140|140	140|140	140|140	140|140
Капуста	15|12	20|16	20|16	20|16	20|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	69.23| 45	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60	92.31| 60
Картофель(с 01.03 по 31.08)	75|45	100| 60	100| 60	100| 60	100| 60
Картофель(с 01.09 по 31.10)	60|45	80|60	80|60	80|60	80|60
Картофель(с 01.11 по 31.12)	64.29| 45	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60	85.71| 60
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.13|1.13	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
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
Огурцы конс	19 |16.34	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5	25 |21.5
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Овощи шинкуют соломкой, картофель брусочками, огурцы ромбиками. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. Огурцы припускают в бульоне до готовности. В кипящий бульон закладывают капусту, варят при открытой крышке и сильном кипении 10 минут, добавляют картофель, морковь, лук и варят до готовности. Затем вводят припущенные огурцы, варят 10 минут, добавляют сметану, зелень, рассол по вкусу, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают рассольник 10 - 12 минут.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, пассерованных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,98	1,23	6,56	42,93

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н250

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка капустная с говядиной.**

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**
Капуста	135|108	200|160	200|160	200|160	200|160	200|160
Манка	8|8	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Масло растительное	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Масло сливочное	2|2	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Молоко	27 |25.65	34 |32.3	34 |32.3	34 |32.3	34 |32.3	34 |32.3
Мясо	60 |57.6	100| 96	100| 96	100| 96	100| 96	100| 96
Яйцо	0.13|0.13	0.17|0.17	0.17|0.17	0.17|0.17	0.17|0.17	0.17|0.17

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Говядину варят крупным куском, охлаждают, нарезают по 50 - 75 гр, пропускают через мясорубку, затем кладут на противень с разогретым сливочным маслом слоем 3 - 4 см и прогревают, помешивая, при температуре 160 - 180* в течение 8 - 10 мин. Капусту шинкуют тонкой соломкой, припускают в молоке с добавлением сливочного масла до размягчения, всыпают манную крупу и проваривают 10 - 15 мин при непрерывном помешивании, охлаждают до 45*С, добавляют сырые яйца (4/5 от нормы), хорошо перемешивают. Половину капустной массы выкладывают ровным слоем в 1,5 см в смазанный маслом противень, сверху кладут слоем в 1 см мясо, а затем выкладывают вторую половину капусты слоем не более 1,5 см. Поверхность разравнивают, смазывают яйцом, взбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250*С в течение 35 - 40 мин.

Органолептические показатели:

Готовую запеканку нарезают на порции. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом или сметанным соусом. Температура подачи 65*С. Требования к качеству: Поверхность запеканки ровная, корочка не грубая, румяная. Вкус в меру соленый с ароматом припущенной в молоке капусты и вареного мяса. Не допускается запах пареной капусты. Консистенция мягкая, сочная. Капуста не должна иметь хруста при разжевывании.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,63	9,40	7,84	164,81

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н252

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре из разных овощей на мясном бульоне .**

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**
Бульон	113|113	150|150	150|150	150|150	150|150
Капуста	12|12	16|16	16|16	16|16	16|16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	21.54| 14	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18	27.69| 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	23.33| 14	30|18	30|18	30|18	30|18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	18.67| 14	24|18	24|18	24|18	24|18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	20|14	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18	25.71| 18
Лук	7 |5.88	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	0.8|0.8	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло сливочное	1|1	3|3	3|3	3|3	3|3
Молоко	23 |21.85	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5	30 |28.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	32|24	32|24	32|24	32|24
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	30|24	30|24	30|24	30|24
Мука	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Все овощи, кроме картофеля мелко шинкуют. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель нарезанный крупным кубиком, доводят до кипения, снимают пену и добавляют припущенную с маслом морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук и варят до готовности при слабом кипении. Отвар сливают, овощи немедленно протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном или отваром, проваривают 5 - 7 мин. Готовый суп заправляют кипящим молоком и сливочным маслом, доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Отпускают, посыпая рубленой зеленью.

Температура подачи 65*С.

Требования к качеству: Суп должен представлять собой однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, "густых сливок". Цвет белый с розоватым оттенком. Вкус нежный, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,09	2,00	5,28	45,76

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н253

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис в молоке со сливочным 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	55|55	70|70	70|70	70|70
Масло сливочное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2
Молоко	105 |99.75	140|133	140|133	140|133
Рис	9|9	12|12	12|12	12|12
Сахар	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Рисовую крупу варят в подсоленой воде до полуготовности 10 - 15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Заправляют сливочным маслом за несколько минут до готовности. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,18	2,74	7,21	66,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н253/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис в молоке со сливочным маслом 150 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	55|55	52.5|52.5	52.5|52.5	52.5|52.5
Масло сливочное	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Молоко	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75	105 |99.75
Рис	9|9	9|9	9|9	9|9
Сахар	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5

Выход блюда:	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Рисовую крупу варят в подсоленой воде до полуготовности 10 - 15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Заправляют сливочным маслом за несколько минут до готовности. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,18	2,74	7,21	66,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н253/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис в молоке со сливочным маслом 130 г.**

Состав	Ясли	Дети	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	47.67|47.67	45.5|45.5	45.5|45.5	45.5|45.5	45.5|45.5
Масло сливочное	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3
Молоко	91 |86.45	91 |86.45	91 |86.45	91 |86.45	91 |86.45
Рис	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8	7.8|7.8
Сахар	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3	1.3|1.3
Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Рисовую крупу варят в подсоленой воде до полуготовности 10 - 15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Заправляют сливочным маслом за несколько минут до готовности. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,18	2,73	7,21	66,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н253/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис в молоке со сливочным маслом 180 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	66|66	63|63	63|63	63|63
Масло сливочное	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Молоко	126 |119.7	126 |119.7	126 |119.7	126 |119.7
Рис	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8	10.8|10.8
Сахар	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8	1.8|1.8
Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Рисовую крупу варят в подсоленой воде до полуготовности 10 - 15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Заправляют сливочным маслом за несколько минут до готовности. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,18	2,74	7,20	66,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н253/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис в молоке со сливочным маслом 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	36.67|36.67	35|35	35|35	35|35
Масло сливочное	1|1	1|1	1|1	1|1
Молоко	70 |66.5	70 |66.5	70 |66.5	70 |66.5
Рис	6|6	6|6	6|6	6|6
Сахар	1|1	1|1	1|1	1|1
Выход блюда:	**100**	**100**	**100**	**100**

Технология приготовления:

Рисовую крупу варят в подсоленой воде до полуготовности 10 - 15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Заправляют сливочным маслом за несколько минут до готовности. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,17	2,74	7,21	66,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н253/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис в молоке со сливочным маслом 120 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Вода	44|44	42|42	42|42	42|42
Масло сливочное	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Молоко	84 |79.8	84 |79.8	84 |79.8	84 |79.8
Рис	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2	7.2|7.2
Сахар	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2	1.2|1.2
Выход блюда:	**120**	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Рисовую крупу варят в подсоленой воде до полуготовности 10 - 15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Заправляют сливочным маслом за несколько минут до готовности. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,18	2,73	7,20	66,82

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н280

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка овощная 100гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Капуста	27.78|27.78
Картофель(с 01.01 по 28.02)	78.63|51.11
Картофель(с 01.03 по 31.08)	85.18|51.11
Картофель(с 01.09 по 31.10)	68.15|51.11
Картофель(с 01.11 по 31.12)	73.01|51.11
Лук	12.21|10.26
Манка	4.44|4.44
Масло растительное	1|1
Масло сливочное	2.22|2.22
Морковь(с 01.01 по 31.07)	35.56|26.67
Морковь(с 01.08 по 31.12)	33.34|26.67
Сметана	2.22|2.22
Сухари панировочные	5.56|5.56
Яйцо	0.1|0.1

Выход блюда:	**100**

Технология приготовления:

Картофель варят, протирают. Нарезанные тонкой соломкой, припущенные отдельно капусту, морковь соединяют с бланшированным, а затем пассерованным репчатым луком, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым картофелем, охлаждают до температуры 40 - 50 С, добавляют яйца, соль, выкладывают в смазанную растительным маслом емкость слоем 3 - 4 см., смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С в течение 20 минут до образования румяной корочки.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Изделие имеет ровную окраску корочки, без трещин. На разрезе цвет розоватый. Консистенция мягкая, однородная, без крупных кусочков овощей и манной каши. Запах свойственный виду овощей. Не допускается запах пареных овощей. Тепрература подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,45	3,62	19,96	131,63

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н282

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник на мясном 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	39.23| 25.5	52.31| 34	52.31| 34	52.31| 34	52.31| 34	52.31| 34
Картофель(с 01.03 по 31.08)	42.5|25.5	56.67| 34	56.67| 34	56.67| 34	56.67| 34	56.67| 34
Картофель(с 01.09 по 31.10)	34 |25.5	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34	45.33| 34
Картофель(с 01.11 по 31.12)	36.43| 25.5	48.57| 34	48.57| 34	48.57| 34	48.57| 34	48.57| 34
Лук	8 |6.72	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24	11 |9.24
Масло растительное	2|2	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	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Сахар	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	50.67| 38	68|51	68|51	68|51	68|51	68|51
Свекла(с 01.08 по 31.12)	47.5| 38	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51	63.75| 51
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Томатная паста	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

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 блестки 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
0,91	1,85	7,11	49,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н282/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник на мясном бульоне со сметаной 250 гр**

Состав	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	200|200	200|200	200|200	200|200
Картофель(с 01.01 по 28.02)	65.38| 42.5	65.38| 42.5	65.38| 42.5	65.38| 42.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	70.83| 42.5	70.83| 42.5	70.83| 42.5	70.83| 42.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	56.67| 42.5	56.67| 42.5	56.67| 42.5	56.67| 42.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	60.71| 42.5	60.71| 42.5	60.71| 42.5	60.71| 42.5
Лук	13.75|11.55	13.75|11.55	13.75|11.55	13.75|11.55
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Сахар	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Свекла(с 01.01 по 31.07)	85 |63.75	85 |63.75	85 |63.75	85 |63.75
Свекла(с 01.08 по 31.12)	79.69|63.75	79.69|63.75	79.69|63.75	79.69|63.75
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5
Томатная паста	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5

Выход блюда:	**250**	**250**	**250**	**250**

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 блестки 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
0,88	1,32	7,02	43,56

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н315

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки рыбные из минтая.**

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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 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	4.2|3.53	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88	7 |5.88
Масло растительное	0.8|0.8	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Минтай	48 |29.28	80 |48.8	80 |48.8	80 |48.8	80 |48.8	80 |48.8
Молоко	6|6	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Хлеб пшеничный	6|6	10|10	10|10	10|10	10|10	10|10
Яйцо	0.045|0.045	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**30**	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым черствым пшеничным хлебом высшего сорта, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают, выбивают.Из рыбной котлетной массы формуют котлеты. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Для бульона используют пищевые отходы от обработки рыбы. Температура подачи 65 град.С. Гарниры: каши вязкие, овощное пюре, капуста тушеная. Соусы: сметанный, молочный, томатный.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму,заостренную с одной стороны, без трещин. Соус подлит, гарнир уложен,котлета сбоку приподнята на гарнир. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
17,40	5,62	11,14	209,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н331

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная на концентрированном молоке со сливочным 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	116|116	155|155	155|155	155|155
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко концентрирова	36|36	49|49	49|49	49|49
Пшеничная крупа	15|15	21|21	21|21	21|21
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

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
2,76	3,91	10,58	97,12

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н331-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная на концентрированном молоке со сливочным маслом.**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч **Норма закладки на 1 порцию, г** **Брутто|Нетто**
Вода	110|110
Масло сливочное	3|3
Молоко концентрирова	51|51
Пшеничная крупа	15|15
Сахар	3|3

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

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
3,33	4,23	11,07	104,94

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н331/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная на концентрированном молоке со слив. 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	116|116	155|155	155|155	155|155
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко концентрирова	36|36	49|49	49|49	49|49
Пшеничная крупа	19|19	25|25	25|25	25|25
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

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
2,95	3,57	11,89	100,22

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н331/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная на сгущеном молоке со слив. 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	116|116	155|155	155|155	155|155
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Пшеничная крупа	19|19	25|25	25|25	25|25
Сгущенка	22.5|22.5	30|30	30|30	30|30
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут, добавляют разведенное сгущеное молоко, соль и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

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
2,39	2,94	15,65	107,04

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н331/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная на концентрированном молоке со слив. 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	116|116	155|155	155|155	155|155
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5
Молоко концентрирова	18.75|18.75	25|25	25|25	25|25
Пшеничная крупа	19|19	25|25	25|25	25|25
Сахар	3|3	4|4	4|4	4|4
Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

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
2,19	3,10	10,80	87,28

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н347

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из мяса куры.**

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	7.5|6.3	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2
Молоко	15|15	20|20	20|20	20|20	20|20
Филе птицы	57.75|52.55	77 |70.07	77 |70.07	77 |70.07	77 |70.07
Хлеб пшеничный	12|12	10|10	10|10	10|10	10|10
Выход блюда:	**60**	**80**	**80**	**80**	**80**

Технология приготовления:

Филе птицы пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, биточки или шницели,укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин. Отпускают котлеты с гарниром и соусом. Температура подачи 65 град.С. Гарниры: пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы. Соусы:молочный или сметанный.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделия сохраняют форму, без трещин. Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет - на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция-пышная, не мажущаяся.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
19,23	4,93	7,76	164,75

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н350

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бигус с мясом куры**

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**
Капуста	145|116	185.28|148.22	185.28|148.22	185.28|148.22	185.28|148.22	185.28|148.22
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Масло растительное	1.5|1.5	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Масло сливочное	3|3	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13
Мука	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Петрушка зелень	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сметана	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Томатная паста	2|2	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Укроп зелень	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Филе птицы	78 |70.98	100| 91	100| 91	100| 91	100| 91	100| 91

Выход блюда:	**180**	**230**	**230**	**230**	**230**	**230**

Технология приготовления:

Филе птицы, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), нарезанные кубиками мясо и тушат до готовности. За 10 минут до готовности добавляют соль, сливочное масло, сметану, томатную пасту, лавровый лист, пассерованные морковь и лук-репку, зелень.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
9,42	3,53	6,07	96,62

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н355

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки 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**
Горбуша	105|58.8	135|75.6	135|75.6	135|75.6	135|75.6	135|75.6
Лук	5.83|5.83	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88	7.88|7.88
Масло растительное	1.17|1.17	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25	2.25|2.25
Молоко	9.33|9.33	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25	11.25|11.25
Хлеб пшеничный	11.67|11.67	14.63|14.63	14.63|14.63	14.63|14.63	14.63|14.63	14.63|14.63
Яйцо	0.0875|0.0875	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125	0.1125|0.1125

Выход блюда:	**70**	**90**	**90**	**90**	**90**	**90**

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают вместе с луком на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке и пшеничным хлебом, добавляют соль, сырые яйца, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют биточки. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке или варят на пару. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр биточков составляет - 73 гр, на выход 80 гр - 97 гр.

Потери при тепловой обработке - 17 %. Температура подачи 65 град.С.

Органолептические показатели:

Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
18,79	8,38	8,81	202,20

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н39/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка капустная с мясом говядины.**

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Капуста	117|93.6	146.25| 117	146.25| 117	146.25| 117	146.25| 117	146.25| 117
Манка	5.4|5.4	6.75|6.75	6.75|6.75	6.75|6.75	6.75|6.75	6.75|6.75
Масло растительное	1.2|1.2	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5	1.5|1.5
Масло сливочное	4.56|4.56	5.7|5.7	5.7|5.7	5.7|5.7	5.7|5.7	5.7|5.7
Молоко	15.6|15.6	19.5|19.5	19.5|19.5	19.5|19.5	19.5|19.5	19.5|19.5
Мясо	64.38| 61.8	80.47|77.25	80.47|77.25	80.47|77.25	80.47|77.25	80.47|77.25
Сметана	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Соль	0.6|0.6	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75	0.75|0.75
Яйцо	0.06|0.06	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075	0.075|0.075

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Мясо говядины защищают от грубой соединительной ткани,варят крупным куском,охлаждают,нарезают на куски,измельчают на мясорубке.Зачищенную белокачанную капусту нарезают соломкой,припускают с добавлением молока и масла сливочного до размягчения и всыпают струйкой манную крупу,варят до готовности. проваренную массу охлаждают до 50-60 С,добавляют смесь яйца соль и перемешивают.
На функциональную емкость,смазанную маслом растительным выкладывают ровным слоем половину капустной массы,разравнивают,кладут фарш из мяса говядины ,сверху оставшуюся часть капустной массы и разравнивают.Изделие смазывают сметаной и запекают при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 25-30 мин.При отпуске запеканку или рулет нарезают на порции.поливают растопленным,доведенным до кипения,маслом сливочным.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поверхность без трещин.Цвет- корочки золотистый,на разрезе капустной массы-светло коричневый,мясного фарша-серовато-коричневый.Консистенция-капустной массы мягкая,фарша-мягкая,рыхлая.Запах-свойственный запеченному капусты и мясу говядины,без постороннего.Вкус характерный запеченному капусты и мясу говядины.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
11,41	11,92	8,48	200,30

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н39с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с мясом 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Капуста	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	24.23|15.75	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21
Картофель(с 01.03 по 31.08)	26.25|15.75	35|21	35|21	35|21	35|21	35|21
Картофель(с 01.09 по 31.10)	21 |15.75	28|21	28|21	28|21	28|21	28|21
Картофель(с 01.11 по 31.12)	22.5|15.75	30|21	30|21	30|21	30|21	30|21
Лук	7.5|6.3	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Лук зеленый	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1.5|1.5	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	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Мясо	21 |20.16	28 |26.88	28 |26.88	28 |26.88	28 |26.88	28 |26.88
Петрушка зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сахар	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	25 |18.75	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Свекла(с 01.08 по 31.12)	23.44|18.75	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25
Сметана	3.75|3.75	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу , морковь, лук припускают. В кипящий бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, сахар, соль и варят 5 - 7 минут. За 1 - 2 минуты до готовности кладут сметану и зелень. Отварное мясо,нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам. Потери при тепловой обработке - 32 %.

Органолептические показатели:

На поверхности жировые блестки, сметана, зелень. Цвет бульона малиново - красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах кисло - сладкий, в меру соленый или недосоленый, аромат овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,20	3,29	5,42	66,88

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н39с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с мясом 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Капуста	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	24.23|15.75	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21
Картофель(с 01.03 по 31.08)	26.25|15.75	35|21	35|21	35|21	35|21	35|21
Картофель(с 01.09 по 31.10)	21 |15.75	28|21	28|21	28|21	28|21	28|21
Картофель(с 01.11 по 31.12)	22.5|15.75	30|21	30|21	30|21	30|21	30|21
Лук	8 |6.72	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Лук зеленый	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1|1	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	10.67| 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8	10| 8
Мясо	21 |20.16	28 |26.88	28 |26.88	28 |26.88	28 |26.88	28 |26.88
Петрушка зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сахар	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	25.33| 19	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Свекла(с 01.08 по 31.12)	23.75| 19	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Томатная паста	1|1	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Укроп зелень	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу припускают с томатом в небольшом количестве бульона, морковь, лук припускают. В кипящий бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, сахар, соль и варят 5 - 7 минут. За 1 - 2 минуты до готовности кладут сметану и зелень. Отварное мясо,нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам. Потери при тепловой обработке - 32 %.

Органолептические показатели:

На поверхности жировые блестки, сметана, зелень. Цвет бульона малиново - красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах кисло - сладкий, в меру соленый или недосоленый, аромат овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,24	3,28	5,61	67,87

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н39с/1.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ на мясном бульоне (воде) 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	40|32	50|40	50|40	50|40	50|40	50|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	32.31| 21	40.38|26.25	40.38|26.25	40.38|26.25	40.38|26.25	40.38|26.25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	35|21	43.75|26.25	43.75|26.25	43.75|26.25	43.75|26.25	43.75|26.25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	28|21	35 |26.25	35 |26.25	35 |26.25	35 |26.25	35 |26.25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	30|21	37.5|26.25	37.5|26.25	37.5|26.25	37.5|26.25	37.5|26.25
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Лук зеленый	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сахар	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Свекла(с 01.01 по 31.07)	33.33| 25	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25
Свекла(с 01.08 по 31.12)	31.25| 25	39.06|31.25	39.06|31.25	39.06|31.25	39.06|31.25	39.06|31.25
Сметана	5.6|5.6	7|7	7|7	7|7	7|7	7|7
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу , морковь, лук припускают. В кипящий бульон (воду) кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, сахар, соль и варят 5 - 7 минут. За 1 - 2 минуты до готовности кладут сметану и зелень. Потери при тепловой обработке - 32 %.

Органолептические показатели:

На поверхности жировые блестки, сметана, зелень. Цвет бульона малиново - красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах кисло - сладкий, в меру соленый или недосоленый, аромат овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,86	1,62	5,44	40,00

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н39с/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с мясом со сметаной 150 гр**

Состав	**Ясли**
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
Бульон	120|120
Капуста	30|24
Картофель(с 01.01 по 28.02)	24.23|15.75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	26.25|15.75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	21 |15.75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	22.5|15.75
Лук	7.5|6.3
Лук зеленый	0.75|0.75
Масло растительное	1.5|1.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5| 6
Мясо	21 |20.16
Петрушка зелень	0.75|0.75
Сахар	0.75|0.75
Свекла(с 01.01 по 31.07)	25 |18.75
Свекла(с 01.08 по 31.12)	23.44|18.75
Сметана	3|3
Укроп зелень	0.75|0.75

Выход блюда:	**150**

Технология приготовления:

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу , морковь, лук припускают. В кипящий бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, сахар, соль и варят 5 - 7 минут. За 1 - 2 минуты до готовности кладут сметану и зелень. Отварное мясо,нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам. Потери при тепловой обработке - 32 %.

Органолептические показатели:

На поверхности жировые блестки, сметана, зелень. Цвет бульона малиново - красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах кисло - сладкий, в меру соленый или недосоленый, аромат овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
3,19	3,20	5,41	65,85

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н39с/2.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ на мясном 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	120|120	160|160	160|160	160|160	160|160	160|160
Капуста	30|24	40|32	40|32	40|32	40|32	40|32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	24.23|15.75	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21	32.31| 21
Картофель(с 01.03 по 31.08)	26.25|15.75	35|21	35|21	35|21	35|21	35|21
Картофель(с 01.09 по 31.10)	21 |15.75	28|21	28|21	28|21	28|21	28|21
Картофель(с 01.11 по 31.12)	22.5|15.75	30|21	30|21	30|21	30|21	30|21
Лук	7.5|6.3	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4	10|8.4
Лук зеленый	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Масло растительное	1.8|1.8	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8|6	10.67| 8	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	10| 8
Петрушка зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Сахар	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	25 |18.75	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25	33.33| 25
Свекла(с 01.08 по 31.12)	23.44|18.75	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25	31.25| 25
Сметана	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Укроп зелень	0.75|0.75	1|1	1|1	1|1	1|1	1|1

Выход блюда:	**150**	**200**	**200**	**200**	**200**	**200**

Технология приготовления:

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу , морковь, лук припускают. В кипящий бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, сахар, соль и варят 5 - 7 минут. За 1 - 2 минуты до готовности кладут сметану и зелень. Потери при тепловой обработке - 32 %.

Органолептические показатели:

На поверхности жировые блестки, сметана, зелень. Цвет бульона малиново - красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах кисло - сладкий, в меру соленый или недосоленый, аромат овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,83	1,47	5,41	38,35

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н39с/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ со сметаной 250 гр**

Состав	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	50|40	50|40	50|40	50|40	50|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40.38|26.25	40.38|26.25	40.38|26.25	40.38|26.25	40.38|26.25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	43.75|26.25	43.75|26.25	43.75|26.25	43.75|26.25	43.75|26.25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35 |26.25	35 |26.25	35 |26.25	35 |26.25	35 |26.25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.5|26.25	37.5|26.25	37.5|26.25	37.5|26.25	37.5|26.25
Лук	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Лук зеленый	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло растительное	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5	2.5|2.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Петрушка зелень	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сахар	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Свекла(с 01.01 по 31.07)	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25
Свекла(с 01.08 по 31.12)	39.06|31.25	39.06|31.25	39.06|31.25	39.06|31.25	39.06|31.25
Сметана	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	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:

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу , морковь, лук припускают. В кипящую воду кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, сахар, соль и варят 5 - 7 минут. За 1 - 2 минуты до готовности кладут сметану и зелень. Потери при тепловой обработке - 32 %.

Органолептические показатели:

На поверхности жировые блестки, сметана, зелень. Цвет бульона малиново - красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах кисло - сладкий, в меру соленый или недосоленый, аромат овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
0,84	1,30	5,42	36,55

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н39с/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с мясом 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Бульон	160|160	200|200	200|200	200|200	200|200	200|200
Капуста	40|32	50|40	50|40	50|40	50|40	50|40
Картофель(с 01.01 по 28.02)	32.31| 21	40.38|26.25	40.38|26.25	40.38|26.25	40.38|26.25	40.38|26.25
Картофель(с 01.03 по 31.08)	35|21	43.75|26.25	43.75|26.25	43.75|26.25	43.75|26.25	43.75|26.25
Картофель(с 01.09 по 31.10)	28|21	35 |26.25	35 |26.25	35 |26.25	35 |26.25	35 |26.25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	30|21	37.5|26.25	37.5|26.25	37.5|26.25	37.5|26.25	37.5|26.25
Лук	10|8.4	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5	12.5|10.5
Лук зеленый	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Масло растительное	2.4|2.4	3|3	3|3	3|3	3|3	3|3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67| 8	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10	13.33| 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10| 8	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10	12.5| 10
Мясо	24 |23.04	30 |28.8	30 |28.8	30 |28.8	30 |28.8	30 |28.8
Петрушка зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Сахар	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25
Свекла(с 01.01 по 31.07)	33.33| 25	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25	41.67|31.25
Свекла(с 01.08 по 31.12)	31.25| 25	39.06|31.25	39.06|31.25	39.06|31.25	39.06|31.25	39.06|31.25
Сметана	4|4	5|5	5|5	5|5	5|5	5|5
Укроп зелень	1|1	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25	1.25|1.25

Выход блюда:	**200**	**250**	**250**	**250**	**250**	**250**

Технология приготовления:

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу , морковь, лук припускают. В кипящий бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, сахар, соль и варят 5 - 7 минут. За 1 - 2 минуты до готовности кладут сметану и зелень. Отварное мясо,нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам. Потери при тепловой обработке - 32 %.

Органолептические показатели:

На поверхности жировые блестки, сметана, зелень. Цвет бульона малиново - красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах кисло - сладкий, в меру соленый или недосоленый, аромат овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
2,85	3,09	5,41	63,46

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н64-с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 120 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	158.46| 103	158.46| 103	158.46| 103
Картофель(с 01.03 по 31.08)	171.67| 103	171.67| 103	171.67| 103
Картофель(с 01.09 по 31.10)	137.33| 103	137.33| 103	137.33| 103
Картофель(с 01.11 по 31.12)	147.14| 103	147.14| 103	147.14| 103
Масло сливочное	3|3	3|3	3|3
Молоко	17 |16.15	17 |16.15	17 |16.15
Выход блюда:	**120**	**120**	**120**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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. 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
1,98	2,49	14,73	95,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н64-с-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 130 гр.**

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**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	132.05| 85.83	171.66|111.58	171.66|111.58	171.66|111.58	171.66|111.58
Картофель(с 01.03 по 31.08)	143.05| 85.83	185.97|111.58	185.97|111.58	185.97|111.58	185.97|111.58
Картофель(с 01.09 по 31.10)	114.44| 85.83	148.77|111.58	148.77|111.58	148.77|111.58	148.77|111.58
Картофель(с 01.11 по 31.12)	122.61| 85.83	159.4|111.58	159.4|111.58	159.4|111.58	159.4|111.58
Масло сливочное	2.5|2.5	3.25|3.25	3.25|3.25	3.25|3.25	3.25|3.25
Молоко	14.17|13.46	18.42| 17.5	18.42| 17.5	18.42| 17.5	18.42| 17.5

Выход блюда:	**100**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой 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. 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
1,98	2,49	14,73	95,17

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н76с

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**
Капуста	145|116	181.25| 145	181.25| 145	181.25| 145	181.25| 145	181.25| 145
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	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Капусту, морковь, лук нарезают соломкой. Репчатый лук и морковь пассеруют с добавленим растительного масла. Муку пассеруют отдельно. Нашинкованную капусту заливают горячей водой (20-30% к массе), добавляют сливочное масло и тушат до полуготовности, переодически помешивая, затем добавляют пассерованный лук, морковь, муку, соль, сахар и тушат все до готовности. Потери при тепловой обработке 26 %.

Органолептические показатели:

Консистенция овощей мягкая, сочная. Сохранена форма нарезки. Вкус с ароматом пассерованного лука, моркови, вареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,95	3,21	9,29	72,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н76с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 180 гр.**

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**
Капуста	217.5| 174	217.5| 174	217.5| 174	217.5| 174	217.5| 174	217.5| 174
Лук	9 |7.56	8.4|7.06	8.4|7.06	8.4|7.06	8.4|7.06	8.4|7.06
Масло растительное	1.5|1.5	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Масло сливочное	4.5|4.5	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8	4.8|4.8
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18	24|18
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18	22.5| 18
Мука	3|3	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4
Сахар	3|3	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4	2.4|2.4

Выход блюда:	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**	**180**

Технология приготовления:

Капусту, морковь, лук нарезают соломкой. Репчатый лук и морковь пассеруют с добавленим растительного масла. Муку пассеруют отдельно. Нашинкованную капусту заливают горячей водой (20-30% к массе), добавляют сливочное масло и тушат до полуготовности, переодически помешивая, затем добавляют пассерованный лук, морковь, муку, соль, сахар и тушат все до готовности. Потери при тепловой обработке 26 %.

Органолептические показатели:

Консистенция овощей мягкая, сочная. Сохранена форма нарезки. Вкус с ароматом пассерованного лука, моркови, вареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,95	3,22	9,28	72,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н76с/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста тушеная 130 г.**

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**
Капуста	157.08|125.66	157.08|125.66	157.08|125.66	157.08|125.66	157.08|125.66	157.08|125.66
Лук	6.5|5.46	6.07| 5.1	6.07| 5.1	6.07| 5.1	6.07| 5.1	6.07| 5.1
Масло растительное	1.08|1.08	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Масло сливочное	3.25|3.25	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47	3.47|3.47
Морковь(с 01.01 по 31.07)	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13	17.33| 13
Морковь(с 01.08 по 31.12)	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13	16.25| 13
Мука	2.17|2.17	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73
Сахар	2.17|2.17	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73	1.73|1.73

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Капусту, морковь, лук нарезают соломкой. Репчатый лук и морковь пассеруют с добавленим растительного масла. Муку пассеруют отдельно. Нашинкованную капусту заливают горячей водой (20-30% к массе), добавляют сливочное масло и тушат до полуготовности, переодически помешивая, затем добавляют пассерованный лук, морковь, муку, соль, сахар и тушат все до готовности. Потери при тепловой обработке 26 %.

Органолептические показатели:

Консистенция овощей мягкая, сочная. Сохранена форма нарезки. Вкус с ароматом пассерованного лука, моркови, вареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,96	3,22	9,28	72,49

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н76с/3

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**
Капуста	145|116	181.25| 145	181.25| 145	181.25| 145	181.25| 145	181.25| 145
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	3|3	4|4	4|4	4|4	4|4	4|4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	16|12	20|15	20|15	20|15	20|15	20|15
Морковь(с 01.08 по 31.12)	15|12	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15	18.75| 15
Мука	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2
Сахар	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2	2|2

Выход блюда:	**120**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**

Технология приготовления:

Капусту, морковь, лук нарезают соломкой. Репчатый лук и морковь пассеруют с добавленим растительного масла. Муку пассеруют отдельно. Нашинкованную капусту заливают горячей водой (20-30% к массе), добавляют сливочное масло и тушат до полуготовности, переодически помешивая, затем добавляют пассерованный лук, морковь, муку, соль, сахар и тушат все до готовности. Потери при тепловой обработке 26 %.

Органолептические показатели:

Консистенция овощей мягкая, сочная. Сохранена форма нарезки. Вкус с ароматом пассерованного лука, моркови, вареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,95	3,21	9,29	72,51

Утверждаю

Технологическая карта № 7.с285

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука с растител. маслом 20гр.**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	17.95|11.67	17.95|11.67	35.91|23.34	17.95|11.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	19.45|11.67	19.45|11.67	38.9|23.34	19.45|11.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	15.56|11.67	15.56|11.67	31.12|23.34	15.56|11.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	16.67|11.67	16.67|11.67	33.34|23.34	16.67|11.67
Лук	2.38| 2	2.38| 2	4.76| 4	2.38| 2
Масло растительное	1.33|1.33	1.33|1.33	2.66|2.66	1.33|1.33
Морковь(с 01.01 по 31.07)	7.6|5.7	7.6|5.7	15.2|11.4	7.6|5.7
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.13| 5.7	7.13| 5.7	14.25| 11.4	7.13| 5.7
Соль	0.17|0.17	0.17|0.17	0.34|0.34	0.17|0.17

Выход блюда:	**20**	**20**	**40**	**20**

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, моркови оранжевый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и моркови мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность. ккал
1,60	6,10	12,95	120,25