

## Технологическая карта № 7.037

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев молочная с маслом**

Утверждаю



Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	67.5 67.5	67.5 67.5	67.5 67.5	67.5 67.5	90 90	90 90	90 90
Геркулес	15 15	15 15	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20
Масло сливочное	2 2	2 2	2 2	2 2	5 5	5 5	5 5
Молоко	80 76	80 76	80 76	80 76	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Сахар	4 4	4 4	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5
<b>Выход блюда:</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>

### 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
2,37	2,94	10,57	80,47

Утверждаю



*Машу Мантурова ТМ*

## Технологическая карта № 7.079

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с молоком.**

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	70 70	70 70	70 70	70 70	95 95	95 95	95 95
Молоко	80 76	80 76	80 76	80 76	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Сахар	8 8	8 8	8 8	8 8	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:	150	150	150	150	200	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, охладить 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	48,38

Технологическая карта № 7.035/2

Утверждаю



*Машу Мантурова ТМ*

Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Батон	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25
Масло сливочное	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6
Выход блюда:	31	31	31	31	31	31	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 № 7.033/12

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сок 0,2 л - 200г

Состав	Ясли			Дети			
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Сок 0 2 мл	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200
Выход блюда:	200	200	200	200	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 № 7.031/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сок фруктовый 100г**

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Сок	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100

Выход блюда:	100	100	100	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

*Машу Мамурова ТЧ*

Технологическая карта № 7.098/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Помидор порционный 20 гр**



Состав	Ясли			Дети			
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Помидоры свежие	23.6 23.6	23.6 23.6	23.6 23.6	23.6 23.6	23.6 23.6	23.6 23.6	23.6 23.6
Выход блюда:	20	20	20	20	20	20	20

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	0,25	5,90	27,14

Утверждаю

*Машу Машурова М.С.*



Технологическая карта № 7.098/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Помидор порционный 40 гр

Состав	Ясли			Дети			
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Помидоры свежие	47.2 47.2	47.2 47.2	47.2 47.2	47.2 47.2	47.2 47.2	47.2 47.2	47.2 47.2
Выход блюда:	40	40	40	40	40	40	40

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 № 7.423

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп рыбный с крупой.



Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	105 105	105 105	105 105	105 105	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	114.88  74.67	114.88  74.67	114.88  74.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.33  56	93.33  56	93.33  56	93.33  56	124.45  74.67	124.45  74.67	124.45  74.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	74.67  56	74.67  56	74.67  56	74.67  56	99.56 74.67	99.56 74.67	99.56 74.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80 56	80 56	80 56	80 56	106.67  74.67	106.67  74.67	106.67  74.67
Лук	8  6.72	7.5 6.3	7.5 6.3	8  6.72	10 8.4	10 8.4	10 8.4
Лук зеленый	1 1	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Масло растительное	1 1	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8 6	8 6	8 6	8 6	10.67  8	10.67  8	10.67  8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5  6	7.5  6	7.5  6	7.5  6	10  8	10  8	10  8
Перловка	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5
Петрушка зелень	1 1	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Рыбные консервы	24 24	24 24	24 24	24 24	32 32	32 32	32 32
Укроп зелень	1 1	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

В кипящую воду вводят крупу и варят до полуготовности. Затем закладывают очищенный картофель, нарезанный кубиками, пассерованные 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

*заведующий МБОУ  
Мамурова ИИ*

Технологическая карта № 7.н070

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Жаркое по - домашнему**



Состав	Ясли				Дети									
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	
Вода	35.22 35.22	35.22 35.22	35.22 35.22	35.22 35.22	35.22 35.22	35.22 35.22	35.22 35.22	35.22 35.22	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45
Картофель(с 01.01 по 28.02)	147.69  96	145.38  94.5	145.38  94.5	145.38  94.5	147.69  96	145.38  94.5	147.69  96	147.69  96	185.77 120.75	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	157.5  94.5	157.5  94.5	157.5  94.5	160  96	157.5  94.5	160  96	160  96	201.25 120.75	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	126 94.5	126 94.5	126 94.5	128  96	126 94.5	128  96	128  96	161  120.75	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	135 94.5	135 94.5	135 94.5	137.14  96	135 94.5	137.14  96	137.14  96	172.5 120.75	172.5 120.75	172.5 120.75	172.5 120.75	172.5 120.75	172.5 120.75
Лук	12  10.08	11.74  9.86	11.74  9.86	11.74  9.86	12  10.08	11.74  9.86	12  10.08	12  10.08	15  12.6	15  12.6	15  12.6	15  12.6	15  12.6	15  12.6
Масло растительное	1.5 1.5	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.5 1.5	1.57 1.57	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	2 2	4.7 4.7	4.7 4.7	4.7 4.7	2 2	4.7 4.7	2 2	2 2	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.67  11	11.48  8.61	11.48  8.61	11.48  8.61	14.67  11	11.48  8.61	14.67  11	14.67  11	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	10.76  8.61	10.76  8.61	10.76  8.61	13.75  11	10.76  8.61	13.75  11	13.75  11	13.75  11	13.75  11	13.75  11	13.75  11	13.75  11	13.75  11
Мука	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Мясо	93.13 55.43	93.13 55.43	93.13 55.43	93.13 55.43	93.13 55.43	93.13 55.43	93.13 55.43	93.13 55.43	119  70.83	119  70.83	119  70.83	119  70.83	119  70.83	119  70.83
Петрушка зелень	0.8 0.8	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78	0.8 0.8	0.78 0.78	0.8 0.8	0.8 0.8	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Укроп зелень	0.8 0.8	0.78 0.78	0.78 0.78	0.78 0.78	0.8 0.8	0.78 0.78	0.8 0.8	0.8 0.8	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
<b>Выход блюда:</b>	<b>180</b>		<b>180</b>		<b>180</b>		<b>180</b>		<b>230</b>		<b>230</b>		<b>230</b>	

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают ломтиками поперек волокон по 2 куса 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, добавляя пассерованные 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 сыром 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.  
65 С.

Температура подачи

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
6,65	6,08	10,46	133,22

Утверждаю

*Машу Манинурова М.А.*

Технологическая карта № 7.6/10/2,

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов 150 гр,**



Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	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	8 8	11.3 11.3	11.25 11.25	8 8	11.25 11.25	11.25 11.25	11.25 11.25
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 организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминолизацию. 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-желтого до светло-коричнево-коричневой 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
0,25	0,01	9,03	39,30

Технологическая карта № 7.6/10,

Сборник ТК для питания детей

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



*Мартынова Т.С.*

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 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 организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет-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-желтого 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
0,25	0,02	9,00	39,18

Технологическая карта № 7.049

Утверждаю



*Машу Мантурова ТМ*

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 15 гр**

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб пшеничный	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
Выход блюда:	15	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

*Машу Мантурову*



Технологическая карта № 7.050

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 20 гр**

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	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

*Маша Мамурова ИЧ*



### Технологическая карта № 7.002

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 25 гр**

Состав	Ясли			Дети			
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб ржаной	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25
Выход блюда:	25	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 № 7.003

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной 40 гр

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	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



*Мосу*  
*Мактубе ТМ*

## Технологическая карта № 7.001

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокачанной капусты и моркови с растительным маслом.**

Состав	Ясли				Дети									
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто
Капуста(с 01.01 по 31.07)	66.67	50	66.67	50	66.67	50	66.67	50	66.67	50	66.67	50	66.67	50
Капуста(с 01.08 по 31.12)	62.5	50	62.5	50	62.5	50	62.5	50	62.5	50	62.5	50	62.5	50
Масло растительное	3	3	3	3	3	3	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	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
Сахар	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Выход блюда:	60		60		60		60		60		60		60	

### Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15мм), 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

*Машу Мамурова МК*

Технологическая карта № 3.8/12/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сдоба "Изюминка" 0,07**



Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Сдоба «Изюминка» 0,07	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80
Выход блюда:	70	70	70	70	70	70	70

Технология приготовления:

Раздать порционно

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,36	10,66	28,96	430,86

Утверждаю



*Ивану Мантурову И.И.*

Технологическая карта № 11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **чай с сахаром**

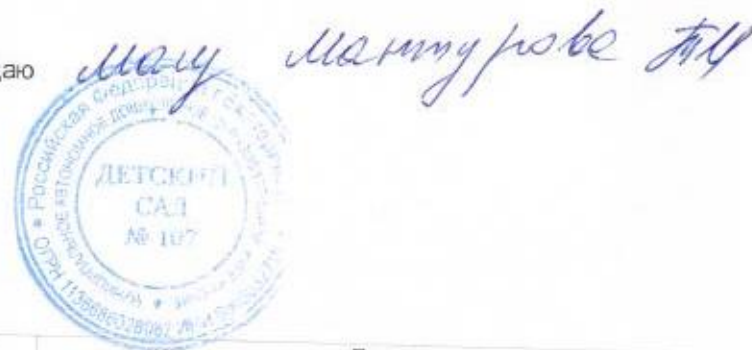
Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	150 150	150 150	150 150	150 150	200 200	200 200	200 200
Сахар	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	10 10	10 10	10 10
Чай	0.45 0.45	0.45 0.45	0.45 0.45	0.45 0.45	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	4,99	18,95

Технологическая карта № 7.048

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 10 гр

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб пшеничный	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Выход блюда:	10	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