

Технологическая карта № 7.174

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша пшенная молочная с маслом



Машу Машурова ТМ

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	67.5 67.5	67.5 67.5	67.5 67.5	67.5 67.5	90 90	90 90	90 90
Масло сливочное	2 2	3.75 3.75	2 2	2 2	5 5	5 5	5 5
Молоко	80 76	78.75 74.81	80 76	80 76	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Пшено	15 15	15 15	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20
Сахар	4 4	3.75 3.75	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5
Выход блюда:	150	150	150	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	92,40

Утверждаю

Утверждаю *Могу*

ДЕТСКИЙ
САД
№ 107

Российская Федерация
г. Москва
С/ПН 1136898128092 ИНН 5050011710

Мантурово МЧ

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	52.8 52.8	52.8 52.8	52.8 52.8	52.8 52.8	85.5 85.5	85.5 85.5	85.5 85.5
Кофейный напиток	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
Молоко	100 100	100 100	100 100	100 100	120 120	120 120	120 120
Сахар	11 11	11 11	11 11	11 11	13 13	13 13	13 13
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения, отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отдельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженный кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованное: 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
1,65	1,69	8,77	62,89

Технологическая карта № 7.035/2

Сборник ТК для питания детей

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

Утверждаю



Маму *Маму* *Маму*

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

Технологическая карта № 7.435/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сыр 8 гр**

Утверждаю



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
Сыр	8 7.36	8 7.36	8 7.36	8 7.36	8 7.36	8 7.36	8 7.36
Выход блюда:	8	8	8	8	8	8	8

Технология приготовления:

Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2 - 3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30 - 40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике).

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
23,88	24,63	0,00	323,84

Утверждаю



Технологическая карта № 7.346

Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 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
Яблоки	100 88	100 88	100 88	100 88	100 88	100 88	100 88
Выход блюда:	100	100	100	100	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



заведующий
Мониторинг ТЧ

Наименование блюда (изделия): Огурец свежий 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	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
Огурцы свежие	24 20.4	23.51 19.98	24 20.4	24 20.4	23.51 19.98	23.51 19.98	23.51 19.98

Выход блюда:	20	20	20	20	20	20	20
--------------	----	----	----	----	----	----	----

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	3,90	14,28

Технологическая карта № 7.014-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Огурец свежий порционный 40 гр

Утверждаю



*Заведующий
Маша Мантурова ТМ*

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
Огурцы свежие	48 40.8	47 39.95	47 39.95	48 40.8	47 39.95	47 39.95	47 39.95

Выход блюда:	40	40	40	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



М.У. Ментукова И.И.

Технологическая карта № 7.137

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи с мясом со сметаной**

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Бульон	120 120	120 120	120 120	120 120	160 160	160 160	160 160
Капуста(с 01.01 по 31.07)	48.33 29	47.5 28.5	47.5 28.5	48.33 29	63.33 38	63.33 38	63.33 38
Капуста(с 01.08 по 31.12)	45.31 29	44.53 28.5	44.53 28.5	45.31 29	59.38 38	59.38 38	59.38 38
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20 13	20.77 13.5	20.77 13.5	20 13	27.69 18	27.69 18	27.69 18
Картофель(с 01.03 по 31.08)	21.67 13	22.5 13.5	22.5 13.5	21.67 13	30 18	30 18	30 18
Картофель(с 01.09 по 31.10)	17.33 13	18 13.5	18 13.5	17.33 13	24 18	24 18	24 18
Картофель(с 01.11 по 31.12)	18.57 13	19.29 13.5	19.29 13.5	18.57 13	25.71 18	25.71 18	25.71 18
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
Масло сливочное	1 1	1.5 1.5	1.5 1.5	1 1	2 2	2 2	2 2
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
Мясо	11 10.56	11.25 10.8	11.25 10.8	11 10.56	15 14.4	15 14.4	15 14.4
Петрушка зелень	1 1	1.5 1.5	1.5 1.5	1 1	2 2	2 2	2 2
Сметана	5 5	3.75 3.75	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5	5 5
Укроп зелень	1 1	1.5 1.5	1.5 1.5	1 1	2 2	2 2	2 2
Чеснок	1 0.84	0.75 0.63	0.75 0.63	1 0.84	1 0.84	1 0.84	1 0.84
Выход блюда:	150	150	150	150	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 - 15 минут. Вареное мясо режут на кусочки, добавляют в готовые щи со сметаной, зеленью и доводят до кипения.

Утверждаю



Технологическая карта № 7.249

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печень говяжья по-строгановски**

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	23 23	22.5 22.5	22.5 22.5	23 23	30 30	30 30	30 30
Масло растительное	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	0.7 0.7	0.75 0.75	0.75 0.75	0.7 0.7	1 1	1 1	1 1
Мука	0.7 0.7	0.67 0.67	0.67 0.67	0.7 0.7	0.89 0.89	0.89 0.89	0.89 0.89
Печень	57 48.45	57.75 49.09	57.75 49.09	57 48.45	77 65.45	77 65.45	77 65.45
Сметана	2 2	2.25 2.25	2.25 2.25	2 2	3 3	3 3	3 3
Выход блюда:	60	60	60	60	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.

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.

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н151-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные**

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
Макаронные изделия	48 48	48 48	48 48	48 48	60 60	60 60	60 60
Масло сливочное	3.2 3.2	3.2 3.2	3.2 3.2	3.2 3.2	4 4	4 4	4 4
Выход блюда:	120	120	120	120	150	150	150

Технология приготовления:

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



Мантуров М.И.

Технологическая карта № 7.493

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из ягод замороженных**

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники
	5 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	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
Вода	121.5 121.5	121.5 121.5	121.5 121.5	162 162	162 162	162 162	162 162
Сахар	18 18	18 18	18 18	24 24	24 24	24 24	24 24
Ягоды замороженные	30 30	30 30	30 30	40 40	40 40	40 40	40 40
Выход блюда:	150	150	150	200	200	200	200

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут. Замороженные ягоды перебирают, промывают и закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения. Внешний вид: компот прозрачный, ягоды целые, сварены до полной готовности. Цвет: жидкой части - от светло- до темно-коричневого с красноватым оттенком (в зависимости от набора ягод). Консистенция: жидкой части - прозрачная, ягоды мягкие, пропитаны сиропом. Вкус: кисло-сладкий с привкусом ягод. Запах: аромат ягод, приятный.

Органолептические показатели:

Компот разливают в стаканы, реализуют охлажденным при температуре не выше 14С, Срок реализации 2 часа.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,19	0,03	12,23	53,08



Технологическая карта № 7.049

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 15 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	6 д 12 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
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

М.И. Мантурова



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

Мож. Мамин урв. МЧ

РОССИЙСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
ДЕТСКИЙ САД
№ 107

ОГРН 1130806028082 ИНН 0805002710

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

Технологическая карта № 7.003

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 40 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 4 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	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

Машу Ментуфове Т.И.

Технологическая карта № 7.65п/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Котлеты картофельные 100 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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	160 104	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	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	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	148.57 104
Масло растительное	2 2	2 2	2 2	2 2	1.34 1.34	1.34 1.34	1.34 1.34
Масло сливочное	2 2	2 2	2 2	2 2	2.66 2.66	2.66 2.66	2.66 2.66
Мука	7 7	7 7	7 7	7 7	6.66 6.66	6.66 6.66	6.66 6.66
Яйцо	0.09 0.09	0.09 0.09	0.09 0.09	0.09 0.09	0.09334 0.09334	0.09334 0.09334	0.09334 0.09334
Выход блюда:	100	100	100	100	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 соижают,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

Технологическая карта № 7.15/1/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из свежих помидор с растительным маслом

Утверждаю



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	6 д 12 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Лук	2 2	2 2	2 2	2 2	3 3	3 3	3 3
Масло растительное	1 1	1 1	1 1	1 1	2 2	2 2	2 2
Помидоры свежие	39 35.1	39 35.1	39 35.1	39 35.1	58 52.2	58 52.2	58 52.2
Соль	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.9 0.9	0.9 0.9	0.9 0.9
Выход блюда:	40	40	40	40	60	60	60

Технология приготовления:

Помидоры и очищенный репчатый лук 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 мелко нарезанной 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 , малосолёный.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,02	3,50	4,87	52,03

Технологическая карта № 7.11/10/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном ,с сахаром.**

Утверждаю



Мантурова Т.И.

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	150.5 150.5	152.18 152.18	150.5 150.5	150.5 150.5	202.9 202.9	202.9 202.9	202.9 202.9
Лимоны	4 4	3.75 3.75	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5
Сахар	11 11	9.75 9.75	11 11	11 11	13 13	13 13	13 13
Чай	0.5 0.5	0.45 0.45	0.5 0.5	0.5 0.5	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6
Выход блюда:	150	150	150	150	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 на 1/3 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 заваркой 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.

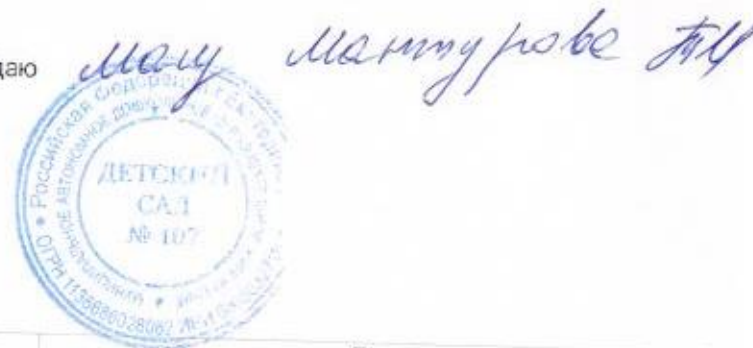
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,02	0,00	6,02	25,46

Технологическая карта № 7.048

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 10 гр

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
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

Технологическая карта № 7.209-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Пряник 30 гр

Утверждаю



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	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30
Пряники								

Выход блюда:	30	30	30	30	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