

Утверждаю

*Машу Машурове Т.И.*



Технологическая карта № 7.127

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная с 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
Вода	48.75 48.75	48.75 48.75	48.75 48.75	48.75 48.75	65 65	65 65	65 65
Масло сливочное	2 2	3.75 3.75	2 2	2 2	5 5	5 5	5 5
Молоко	100 95	97.51 92.63	100 95	100 95	130 123.5	130 123.5	130 123.5
Пшеничная крупа	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 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.  
Цвет соответствует виду крупы. Консистенция текучая, однородная и без засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов. Требование:

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,75	3,05	11,44	92,25

Утверждаю



Технологическая карта № 7.285а

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао**

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
Какао	1 1	1 1	1 1	1 1	2 2	2 2	2 2
Молоко	80 76	80 76	80 76	80 76	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Сахар	10 10	10 10	10 10	10 10	12 12	12 12	12 12
<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:

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
1,54	1,56	7,89	55,97

Технологическая карта № 7.035/2

Утверждаю



*Мещу* *Манинурова 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

Технологическая карта № 7.435/1

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сыр 8 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
Сыр	8   17.36	8   17.36	8   17.36	8   17.36	8   17.36	8   17.36	8   17.36
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 отпуски 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 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
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



*Машурова ЮИ*

Технологическая карта № 7.037с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рассольник "Ленинградский" 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		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	
Бульон	112.5	112.5	112.5	112.5	112.5	112.5	112.5	112.5	150	150	150	150	150	150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	63.08	41	63.08	41	63.08	41	63.08	41	84.11	54.67	84.11	54.67	84.11	54.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	68.33	41	68.33	41	68.33	41	68.33	41	91.12	54.67	91.12	54.67	91.12	54.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	54.67	41	54.67	41	54.67	41	54.67	41	72.89	54.67	72.89	54.67	72.89	54.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58.57	41	58.57	41	58.57	41	58.57	41	78.1	54.67	78.1	54.67	78.1	54.67
Лук	7.5	6.3	7.5	6.3	7.5	6.3	7.5	6.3	10	8.4	10	8.4	10	8.4
Масло растительное	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	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	15	14.4	15	14.4	15	14.4	15	14.4	20	19.2	20	19.2	20	19.2
Огурцы конс	18.76	16.13	18.76	16.13	18.76	16.13	18.76	16.13	25	21.5	25	21.5	25	21.5
Перловка	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
Петрушка зелень	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1
Сметана	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	5	5	5	5	5	5
Укроп зелень	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1
<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:

Утверждаю



Технологическая карта № 7.6/7/14

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Рыба, запеченная в молочном соусе

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		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Масло растительное	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3
Минтай	155	77.5	155	77.5	155	77.5	155	77.5	200	100	200	100	200	100
Молоко	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Мука	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
Соль	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	1	1	1	1	1	1	1	1
Выход блюда:	60		60		60		60		80		80		80	

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделяют 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 200-210°C 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 разрезе-светло-серый. соуса-светло-кремовый. Консистенция-рыбы-мягкая, соуса-однородная, средней густоты. Запах-свойственный для запеченной рыбы с молочным соусом, без постороннего. Вкус-характерный для запеченной рыбы с молочным соусом

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
20,45	4,70	4,25	195,60

Утверждаю



*Машу Машурова ИИ*

Технологическая карта № 7.64с/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре.

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)	156.92 102	156.92 102	157.52 102.39	156.92 102	196.91 127.99	196.91 127.99	196.91 127.99
Картофель(с 01.03 по 31.08)	170 102	170 102	170.65 102.39	170 102	213.32 127.99	213.32 127.99	213.32 127.99
Картофель(с 01.09 по 31.10)	136 102	136 102	136.52 102.39	136 102	170.65 127.99	170.65 127.99	170.65 127.99
Картофель(с 01.11 по 31.12)	145.71 102	145.71 102	146.27 102.39	145.71 102	182.84 127.99	182.84 127.99	182.84 127.99
Масло сливочное	3 3	3 3	3.21 3.21	3 3	4.01 4.01	4.01 4.01	4.01 4.01
Молоко	16.83 15.99	16.83 15.99	16.83 15.99	16.83 15.99	21.04 19.99	21.04 19.99	21.04 19.99
Выход блюда:	120	120	120	120	150	150	150

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной 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	96,12



## Технологическая карта № 7.110

Утверждаю



*Монтуров ММ*

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги**

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	162 162	162 162	162 162	162 162	216 216	216 216	216 216
Курага	9 9	7.5 7.5	7.5 7.5	9 9	10 10	10 10	10 10
Сахар	11 11	10.5 10.5	10.5 10.5	11 11	14 14	14 14	14 14
Выход блюда:	150	150	150	150	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

Технологическая карта № 7.049



*Маму Мантурове 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 Мантурове*



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

*Моя Мантурова 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

*Машу Мантурову*



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		
	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)	28.2 18.33	28.2 18.33	28.2 18.33	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	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	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	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	8.93  7.5	8.93  7.5	8.93  7.5
Масло растительное	5 5	5 5	5 5	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	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	6.25  5
Огурцы конс	9.38  7.5	9.38  7.5	9.38  7.5	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	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	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	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42
Выход блюда:	50	50	50	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 мелко нарезанной 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.

Утверждаю



*Ивану Мамтурова И.И.*

Технологическая карта № 11

Сборник ТК для питания детей

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

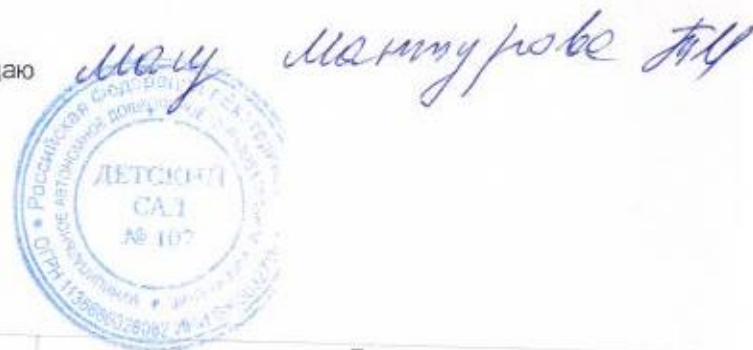
Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто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



Утверждаю



Машурова ТМ

Технологическая карта № 7.221/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вафли 15 гр**

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 4 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
Вафли							
Выход блюда:	15	15	15	15	15	15	15

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	80,93	350,00