

Утверждаю *Маму Мантуров МЧ*

ДЕТСКИЙ
САД
№ 107

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Запеканка творожная..

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.

Утверждаю



Мантуров М.И.

Технологическая карта № 7.248

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из концентрата плодового или ягодного**

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
Вода	143 143	142.5 142.5	143 143	143 143	190 190	142.5 142.5	190 190
Кисель	18 18	18 18	18 18	18 18	24 24	18 18	24 24
Сахар	7 7	5.25 5.25	7 7	7 7	7 7	5.25 5.25	7 7
Выход блюда:	150	150	150	150	200	150	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

Технологическая карта № 7.13/10/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток с молоком•1**

Утверждаю



Маму *Маму* *Маму*

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	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 кипения3 отстаивают 5-8 мин и процеживают. Одельно 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



Мантуров

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	5 д 12 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 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
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

Маша Моктурова ТЧ



Технологическая карта № 7.098/5

Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Если			Дети			
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 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
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

Технологическая карта № 7.098/2

Утверждаю

Машу Мантурова М.Г.



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

Технологическая карта № 7.258/6

Утверждаю

Машу Мантурове М.И.



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник с мясом со сметаной ..**

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	120 120	120 120	120 120	160 160	160 160	160 160	160 160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	36.92 24	36.92 24	36.92 24	49.23 32	49.23 32	49.23 32	49.23 32
Картофель(с 01.03 по 31.08)	40 24	40 24	40 24	53.33 32	53.33 32	53.33 32	53.33 32
Картофель(с 01.09 по 31.10)	32 24	32 24	32 24	42.67 32	42.67 32	42.67 32	42.67 32
Картофель(с 01.11 по 31.12)	34.29 24	34.29 24	34.29 24	45.71 32	45.71 32	45.71 32	45.71 32
Лук	8.25 6.93	8.25 6.93	8.25 6.93	11 9.24	11 9.24	11 9.24	11 9.24
Масло растительное	1.8 1.8	1.8 1.8	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	8 6	8 6	10.67 8	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	10 8	10 8	10 8	10 8
Мясо							
Сахар	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	51 38.25	51 38.25	51 38.25	68 51	68 51	68 51	68 51
Свекла(с 01.08 по 31.12)	47.81 38.25	47.81 38.25	47.81 38.25	63.75 51	63.75 51	63.75 51	63.75 51
Сметана	3 3	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4
Томатная паста	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2
Выход блюда:	150	150	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 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.

свекольник

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

качеству: На поверхности свекольника блески 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.

Требования к

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,61	2,89	6,85	66,34

Утверждаю

Машу Мактурбе М.В.

Технологическая карта № 7.5/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Плов из отварного мяса говядины 200 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
Вода	104 104	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	14.29 12
Масло сливочное	8 8	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	32 24
Морковь(с 01.08 по 31.12)	30 24	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	66.67 64
Рис	48 48	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	1.2 1.2
Выход блюда:	200	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 риса), в конце варки - перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень(1-2г). Внешний вид- рис хорошо набухший, рассыпчатый, соотношение продуктов соответствует рецептуре. Цвет - мяса- светло-красный, 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



Мамулова

Технологическая карта № 7.028

Сборник ТК для питания детей

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

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	163 163	162.75 162.75	162.75 162.75	163 163	217 217	217 217	217 217
Сахар	12 12	10.5 10.5	10.5 10.5	12 12	14 14	14 14	14 14
Чернослив	9 9	6.75 6.75	6.75 6.75	9 9	9 9	9 9	9 9
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 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 черносливу.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,10	0,00	9,04	37,42



Маму Мантурове ТМ

Технологическая карта № 7.049

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

Ману Мантурове Став



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 20 гр

[illegible]

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 № 7.002

Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Ясли			Дети			
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 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 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 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



Меню

Технологическая карта № 7.057/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из моркови с растительным маслом 60 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
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	2.4 2.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	80 60	80 60	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	75 60	75 60
Сахар	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 1.2
Выход блюда:	60	60	60	60	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

Технологическая карта № 7.082

Утверждаю

Маму манту робе МЧ



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок 150 г**

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
Снежок	156 149.76	156 149.76	156 149.76	156 149.76	156 149.76	156 149.76	156 149.76
Выход блюда:	150	150	150	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
2,59	3,19	10,88	82,87

Утверждаю



Технологическая карта № 7.356

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Снежок 200 гр**

Состав	Ясли						Дети			
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 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	
Снежок	208.33	200	208.33	200	208.33	200	208.33	200	208.33	200

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

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

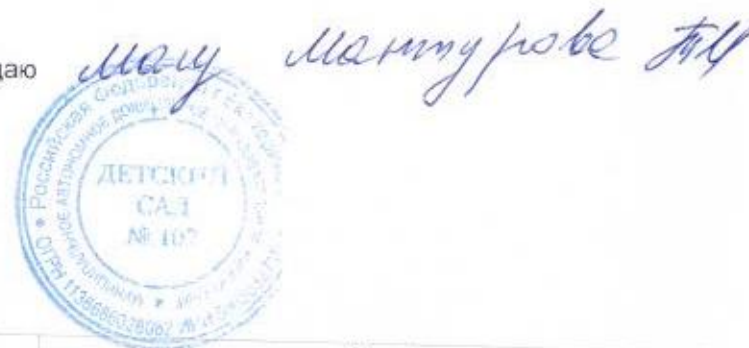
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,60	3,20	10,90	83,00

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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.1241/2/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Березка 70 г**

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
Березка 70 г.	70 70	70 70	70 70	70 70	70 70	70 70	70 70

Выход блюда:	70	70	70	70	70	70	70
--------------	----	----	----	----	----	----	----

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,41	10,47	64,34	381,00