

Утверждаю



*Машу Машурова*

Технологическая карта № 7.043

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная со сливочным маслом**

Состав	Ясли													
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		Дети					
	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	67.5 67.5	67.5 67.5	67.5 67.5	90 90	90 90	90 90				
Масло сливочное	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5				
Молоко	78.75 74.81	78.75 74.81	78.75 74.81	78.75 74.81	78.75 74.81	78.75 74.81	78.75 74.81	105 99.75	105 99.75	105 99.75				
Сахар	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	5 5	5 5	5.33 5.33				
Ячневая крупа	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20				
Выход блюда:	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Потери при тепловой обработке 13 %.

Органолептические показатели:

Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,27	3,34	10,95	90,00

Утверждаю



*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:	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>

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*  
*Машурова 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



*Машурова МЧ*

Технологическая карта № 7.274/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп крестьянский 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	127.5 127.5	127.5 127.5	127.5 127.5	127.5 127.5	170 170	170 170	170 170
Картофель(с 01.01 по 28.02)	32.31  21	32.31  21	32.31  21	32.31  21	43.08  28	43.08  28	43.08  28
Картофель(с 01.03 по 31.08)	35 21	35 21	35 21	35 21	46.67  28	46.67  28	46.67  28
Картофель(с 01.09 по 31.10)	28 21	28 21	28 21	28 21	37.33  28	37.33  28	37.33  28
Картофель(с 01.11 по 31.12)	30 21	30 21	30 21	30 21	40 28	40 28	40 28
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	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1
Масло сливочное	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)	12  9	12  9	12  9	12  9	16 12	16 12	16 12
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25  9	11.25  9	11.25  9	11.25  9	15 12	15 12	15 12
Мясо							
Петрушка зелень	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1
Рис	6 6	6 6	6 6	6 6	8 8	8 8	8 8
Сметана	3 3	3 3	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4
Укроп зелень	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Крупы после промывания закладывают в кипящую воду ( в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь , лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, сметаной и доводят до кипения. Отварное мясо нарезают на кусочки и раскладывают по тарелкам. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Утверждаю



*Мамулы*

Технологическая карта № 7.14/8

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые 80 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	18 18	18 18	18 18	18 18	18 18	18 18	18 18
Масло сливочное	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Мясо	62.5  60	62.5  60	62.5  60	62.5  60	62.5  60	62.5  60	62.5  60
Соль	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8
Хлеб пшеничный	12 12	12 12	12 12	12 12	12 12	12 12	12 12
<b>Выход блюда:</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины, зачищенное от грубой соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в воде или молоке пшеничный хлеб (или батон), соль, повторно измельчают через мясорубку и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формуют биточки округлой формы или котлеты - овально-продолговатой и варят на пару 20-25 мин. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид- поверхность без трещин, форма изделий сохранена. Цвет-серовато-коричневый. Консистенция- однородная, рыхлая, сочная. Запах-свойственный изделиям из котлетной массы говядины, без постороннего. Вкус- характерный изделиям из котлетной массы говядины.

**ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)**

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
14,21	14,31	6,88	235,55

Технологическая карта № 7.18/3

Утверждаю



*Мантурова Т.М.*

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из овощей 150г**

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
Вода	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45
Капуста(с 01.01 по 31.07)	40 30	40 30	40 30	40 30	40 30	40 30	40 30
Капуста(с 01.08 по 31.12)	37.5  30	37.5  30	37.5  30	37.5  30	37.5  30	37.5  30	37.5  30
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92  50	76.92  50	76.92  50	76.92  50	76.92  50	76.92  50	76.92  50
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33  50	83.33  50	83.33  50	83.33  50	83.33  50	83.33  50	83.33  50
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67  50	66.67  50	66.67  50	66.67  50	66.67  50	66.67  50	66.67  50
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43  50	71.43  50	71.43  50	71.43  50	71.43  50	71.43  50	71.43  50
Лук	14.29  12	14.29  12	14.29  12	14.29  12	14.29  12	14.29  12	14.29  12
Масло растительное	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	60 45	60 45	60 45	60 45	60 45	60 45	60 45
Морковь(с 01.08 по 31.12)	56.25  45	56.25  45	56.25  45	56.25  45	56.25  45	56.25  45	56.25  45
Мука	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Соль	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
<b>Выход блюда:</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели:

Утверждаю



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 № 7.049

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 15 гр



*Машу Мантурове ТЦ*

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



### 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

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



*Машу Мешукова*

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

Утверждаю



*Молоткова*

Технологическая карта № 7.366

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кефир 200 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	
Кефир	208.33	200	208.33	200	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:

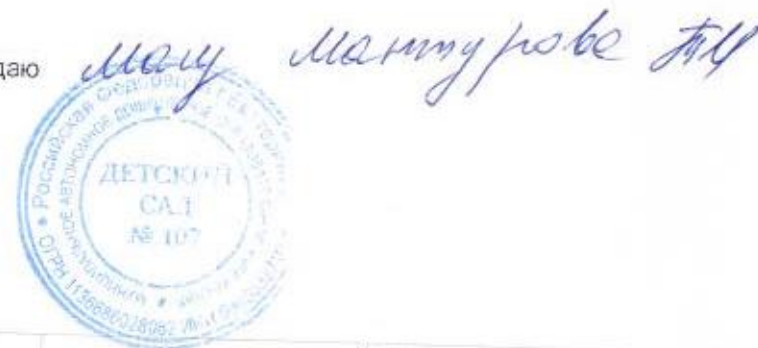
Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,80	3,20	4,10	56,00

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

Технологическая карта № 7.221/2

Утверждаю



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