

Утверждаю



Технологическая карта № 7.н027

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из гречи и геркулеса молочная ("Дружба 3") со сливоч. 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	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	45 45	45 45	45 45	45 45	60 60	60 60	60 60
Геркулес	9 9	9 9	9 9	9 9	12 12	12 12	12 12
Греча	9 9	9 9	9 9	9 9	12 12	12 12	12 12
Масло сливочное	3 3	3 3	3 3	3 3	5 5	5 5	5 5
Молоко	100 95	100 95	100 95	100 95	130 123.5	130 123.5	130 123.5
Сахар	3 3	3 3	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную гречневую крупу и варят 5 - 10 минут, потом добавляют горячее молоко, крупу геркулес, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают. Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования: Зерна полностью разварены. Консистенция каши нежная. Вкус и запах свойственные набору круп, без признаков подгорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,87	4,05	11,82	98,71

Утверждаю



Мантуров

Технологическая карта № 7.13/10/5

Сборник ТК для питания детей

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

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

Утверждаю

рождено

ДЕТСКИЙ
САД
№ 107

11-06-2002

мантурова ТМ

Технология приготовления:

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

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 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 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

Технологическая карта № 7.346

Утверждаю



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

верждаю

Маму

ДЕТСКИЙ
САД
№ 107

Российская Федерация
г. Москва
Землеустроительный отдел
ОГРН 1155006028082 ИНН 5007003411

Мантуров ЕМ

Технология приготовления:

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

грамм на 100 г.			
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,00	9,00	9,40	122,00

Технологическая карта № 7.043с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп овощной с мясом со сметаной

Утверждаю



Машу мантурову Т.В.

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)	32 19.2	32 19.2	32 19.2	32 19.2	42.67 25.6	42.67 25.6	42.67 25.6
Капуста(с 01.08 по 31.12)	30 19.2	30 19.2	30 19.2	30 19.2	40 25.6	40 25.6	40 25.6
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08 15	23.08 15	23.08 15	23.08 15	30.77 20	30.77 20	30.77 20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25 15	25 15	25 15	25 15	33.33 20	33.33 20	33.33 20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20 15	20 15	20 15	20 15	26.67 20	26.67 20	26.67 20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43 15	21.43 15	21.43 15	21.43 15	28.57 20	28.57 20	28.57 20
Лук	4 3.36	3.75 3.15	3.75 3.15	4 3.36	5 4.2	5 4.2	5 4.2
Масло растительное	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	17 16.32	21 20.16	21 20.16	17 16.32	28 26.88	28 26.88	28 26.88
Петрушка зелень	1 1	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	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	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:

Капусту нарезают соломкой, картофель - брусочками, морковь, лук - соломкой. Нарезанные морковь и лук слегка пассеруют или припускают. В кипящий бульон последовательно кладут картофель, капусту, варят до полуготовности (10 - 15 минут), затем добавляют пассерованные овощи, соль и варят до готовности 7 - 10 минут. В конце варки добавляют зелень. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам.

Органолептические показатели:

На поверхности блески жира и зелень. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах свойственный данному набору овощей, в меру соленый или недосоленный.

Утверждаю



Маму *Молитурова ТМ*

Технологическая карта № 7.4/7/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, тушеная с овощами 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	14.7 14.7	14.7 14.7	14.7 14.7	14.7 14.7	14.7 14.7	14.7 14.7	14.7 14.7
Лук	14.29 12	14.29 12	14.29 12	14.29 12	14.29 12	14.29 12	14.29 12
Масло растительное	4.3 4.3	4.3 4.3	4.3 4.3	4.3 4.3	4.3 4.3	4.3 4.3	4.3 4.3
Минтай	91.3 49.3	91.3 49.3	91.3 49.3	91.3 49.3	91.3 49.3	91.3 49.3	91.3 49.3
Морковь(с 01.01 по 31.07)	24 18	24 18	24 18	24 18	24 18	24 18	24 18
Морковь(с 01.08 по 31.12)	22.5 18	22.5 18	22.5 18	22.5 18	22.5 18	22.5 18	22.5 18
Сахар	1.3 1.3	1.3 1.3	1.3 1.3	1.3 1.3	1.3 1.3	1.3 1.3	1.3 1.3
Соль	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7	0.7 0.7
Выход блюда:	80	80	80	80	80	80	80

Технология приготовления:

Обработанную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают порционные куски, кладут в функциональную емкость, смазанную маслом растительным в один ряд. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, укладывают на рыбу, заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения, добавляют сахар, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 35-40 мин. При отпуске можно добавлять мелконарезанную зелень (1-2г).

Органолептические показатели:

Внешний вид-рыба сохранила форму, сверху овощи. Цвет- рыбы-серый, овощей-светло-оранжевый. Консистенция-рыбы и овощей -мягкая, сочная. Запах-свойственный рыбе и овощам, без постороннего. Вкус-характерный тушеной рыбе и овощам.

Маму Мактурова т.ч



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рис припущенный с овощами .**

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
Лук	18.46 15.51	18.46 15.51	18.46 15.51	18.46 15.51	23.08 19.39	23.08 19.39	23.08 19.39
Масло растительное	0.92 0.92	0.92 0.92	0.92 0.92	0.92 0.92	1.15 1.15	1.15 1.15	1.15 1.15
Масло сливочное	5.54 5.54	5.54 5.54	5.54 5.54	5.54 5.54	6.92 6.92	6.92 6.92	6.92 6.92
Морковь(с 01.01 по 31.07)	23.39 17.54	23.39 17.54	23.39 17.54	23.39 17.54	29.23 21.92	29.23 21.92	29.23 21.92
Морковь(с 01.08 по 31.12)	21.93 17.54	21.93 17.54	21.93 17.54	21.93 17.54	27.4 21.92	27.4 21.92	27.4 21.92
Рис	40 40	40 40	40 40	40 40	50 50	50 50	50 50
Выход блюда:	120	120	120	120	150	150	150

Крупы рисовую перебирают, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. В конце варки добавляют масло сливочное(50%). Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают, шинкуют. Затем припускают с мелко нарезанным репчатым луком (замороженные овощи припускают не размораживая) в небольшом количестве воды с добавлением масла (используют оставшееся масло сливочное) 5-8 мин. Соединяют с отварным рисом и, помешивая, прогревают в течение 10-15 мин.

Температура подачи 65 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,72	4,81	21,63	146,03

Утверждаю

Машу Манинурову М.О.

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 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	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-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет - мг3-6 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-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	0,01	9,03	39,30

Технологическая карта № 7.6/10,

Сборник ТК для питания детей

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



Молу Мантурова Т.С.

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	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

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 15 гр



Маму Мантурову

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

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

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 40 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 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

Технологическая карта № 7.291

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из огурцов 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
Лук зеленый	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1
Масло растительное	1.88 1.88	1.88 1.88	1.88 1.88	1.88 1.88	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5
Огурцы свежие	49.5 44.55	49.5 44.55	49.5 44.55	49.5 44.55	66 59.4	66 59.4	66 59.4
Петрушка зелень	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2
Укроп зелень	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2
Выход блюда:	45	45	45	45	60	60	60

Технология приготовления:

Огурцы промывают, нарезают кружочками или ломтиками, солят, заправляют растительным маслом и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Органолептические показатели:

Огурцы нарезаны дольками, сохранили сочность и форму, в меру соленые.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,02	4,30	4,42	54,30

Российская Федерация
Детский сад № 107
г. Москва

мантурове 144

Технологическая карта № 7.11/10/4

Сборник ТК для питания детей

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

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, добавляя 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

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



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