

Утверждаю

Мау Мантурова М.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 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	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

Маму Мантурове В.А.

Сборник ТК для питания детей

Технология приготовления:

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	58,91

Технологическая карта № 7.386

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко 200 г**

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
Молоко	208 199.68	208 199.68	208 199.68	208 199.68	208 199.68	208 199.68	208 199.68

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

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	58,91

Технологическая карта № 7.035/2

Сборник ТК для питания детей

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

Утверждаю



Машу *Машурова 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
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	Если				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	
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

Масл. Монтуров МЧ



Технологическая карта № 7.098/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Помидор порционный 20 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
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

Машу Машуков М. С.



Технологическая карта № 7.098/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Помидор порционный 40 гр

[illegible]

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

Утверждаю



Мочу Мантурову ММ

Технологическая карта № 7.254

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Борщ 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	112.5 112.5	112.5 112.5	112.5 112.5	112.5 112.5	150 150	150 150	150 150
Капуста(с 01.01 по 31.07)	16 12	16 12	16 12	16 12	21.33 16	21.33 16	21.33 16
Капуста(с 01.08 по 31.12)	15 12	15 12	15 12	15 12	20 16	20 16	20 16
Картофель(с 01.01 по 28.02)	16.92 11	17.31 11.25	17.31 11.25	16.92 11	23.08 15	23.08 15	23.08 15
Картофель(с 01.03 по 31.08)	18.33 11	18.75 11.25	18.75 11.25	18.33 11	25 15	25 15	25 15
Картофель(с 01.09 по 31.10)	14.67 11	15 11.25	15 11.25	14.67 11	20 15	20 15	20 15
Картофель(с 01.11 по 31.12)	15.71 11	16.07 11.25	16.07 11.25	15.71 11	21.43 15	21.43 15	21.43 15
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	0.8 0.8	0.75 0.75	0.75 0.75	0.8 0.8	1 1	1 1	1 1
Масло растительное	0.7 0.7	0.75 0.75	0.75 0.75	0.7 0.7	1 1	1 1	1 1
Масло сливочное	2 2	2.25 2.25	2.25 2.25	2 2	3 3	3 3	3 3
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	11.01 6.21	11.25 6.35	11.25 6.35	11.01 6.21	14.99 8.46	14.99 8.46	14.99 8.46
Петрушка зелень	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2
Свекла(с 01.01 по 31.07)	32 24	32 24	32 24	32 24	42.67 32	42.67 32	42.67 32
Свекла(с 01.08 по 31.12)	30 24	30 24	30 24	30 24	40 32	40 32	40 32
Сметана	5 5	3.75 3.75	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5	5 5
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:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Утверждаю



Мамитурова тч

Технологическая карта № 7.257

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бефстроганов из отворной говядины в молочно-сметаном соусе (ясли 60г,сад 80г)**

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	21 21	21 21	21 21	21 21	28 28	28 28	28 28
Лук	6 5.04	6 5.04	6 5.04	6 5.04	8 6.72	8 6.72	8 6.72
Масло растительное	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
Масло сливочное	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
Молоко	9 8.55	9 8.55	9 8.55	9 8.55	12 11.4	12 11.4	12 11.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33 10	13.33 10	13.33 10	13.33 10	12.8 9.6	12.8 9.6	12.8 9.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5 10	12.5 10	12.5 10	12.5 10	12 9.6	12 9.6	12 9.6
Мука	2 2	2 2	2 2	2 2	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4
Мясо	50.99 28.77	50.99 28.77	50.99 28.77	50.99 28.77	68.01 38.37	68.01 38.37	68.01 38.37
Петрушка зелень	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
Сметана	3 3	3 3	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4
Выход блюда:	60	60	60	60	80	80	80

Технология приготовления:

Подготовленное мясо заливают холодной водой (на 1кг. мяса 1-1,5 л. воды) так, чтобы куски мяса были полностью покрыты, быстро доводят до кипения, снижают нагрев и варят при слабом кипении. Для улучшения вкуса и аромата отварного мяса в бульон за 25-30 минут до готовности добавляют репчатый лук, морковь и соль. Отварное мясо нарезают. Из муки, отварной моркови, сметаны, с добавлением масла и бульона готовят соус. Подготовленное мясо кладут в сотейник, заливают соусом и тушат 10-15 минут.

Органолептические показатели:

Цвет мяса- светло-коричневый, соус кремовый. Консистенция мяса- сочная, мягкая, соуса однородная. Вкус и запах соответствуют мясу и соусу.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,58	9,70	5,20	160,29

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



ментуровати

Технологическая карта № 7.110

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Компот из кураги

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	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 сыровом 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

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 15 гр



Маму Мантурову Н.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	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

Мау Мантуров



Технологическая карта № 7.050

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 20 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 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

Утверждаю



Технологическая карта № 7.425/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из капусты со сладкой кукурузой

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
Капуста(с 01.01 по 31.07)	42.67 25.6	42.67 25.6	42.67 25.6	42.67 25.6	64 38.4	64 38.4	64 38.4
Капуста(с 01.08 по 31.12)	40 25.6	40 25.6	40 25.6	40 25.6	60 38.4	60 38.4	60 38.4
Кукуруза консервиров	16.67 11.67	16.67 11.67	16.67 11.67	16.67 11.67	25 17.5	25 17.5	25 17.5
Лук	3 2.52	2.67 2.24	2.67 2.24	3 2.52	4 3.36	4 3.36	4 3.36
Масло растительное	2 2	2 2	2 2	2 2	3 3	3 3	3 3
Сахар	1 1	1 1	1 1	1 1	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
Выход блюда:	40	40	40	40	60	60	60

Технология приготовления:

Белокочанную капусту после удаления загрязненных и загнивших листьев моют,разрезают на части,вырезают кочерыжку,обрабатывают в солевом растворе.Затем капусту нарезают соломкой,перетирают с солью до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 минуты при помешивании.Репчатый лук очищают,шинкуют.Консервированную сладкую кукурузу кипятят.Подготовленные компоненты соединяют.Добавляют сахар, растительное масло и перемешивают.

Органолептические показатели:

Цвет,вкус и запах соответствует набору продуктов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,97	5,22	13,42	102,58

Утверждаю



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:	150	150	150	150	200	200	200

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	4,99	18,95

Мая мамырове ИИ



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сдоба "Ислюминка" 0,07

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
Сдоба «Изюминка» 0,07	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80

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

Технология приготовления:

Раздать порционно

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,36	10,66	28,96	430,86

Утверждаю

даю *мату Мартырове ТМ*

Российская Федерация
Организация астрономической помощи
ДЕТСКОМУ
САЛ
№ 107

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

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,90	50,10	231,00