

Утверждаю



Мамуланов МЧ

Технологическая карта № 7.н166

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суфле творожное..

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	1 1	1 1	1 1	1 1	2 2	2 2	2 2
Молоко	16 16	16 16	16 16	16 16	22 22	22 22	22 22
Мука	9 9	9 9	9 9	9 9	11 11	11 11	11 11
Сахар	4 4	4 4	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5
Сметана	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Творог	99 99	99 99	99 99	99 99	130 130	130 130	130 130
Яйцо	0.12 0.12	0.12 0.12	0.12 0.12	0.12 0.12	0.17 0.17	0.17 0.17	0.17 0.17
Выход блюда:	110	110	110	110	150	150	150

Технология приготовления:

Творог протирают, молоко, муку, яичные желтки перемешивают, добавляют в протертый творог, затем в массу добавляют взбитые в густую пену белки (яйца предварительно обрабатываются), осторожно вымешивают, выкладывают слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу в течение 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 С. Содержание в сыровом наборе на выход 150 гр суфле составляет 178 гр.

Потери при тепловой обработке 16 %.

Органолептические показатели:

Поверхность гладкая, без трещин, консистенция пышная, однородная, нежная. Вкус и запах, свойственные творогу, сладкий, без излишней кислотности.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
13,10	16,09	10,61	268,46

Технологическая карта № 7.004

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сгущенное молоко 15 гр**

Утверждаю



Состав	Ясли					Дети	
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 4 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	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Молоко сгущенное	16 15.36	16 15.36	16 15.36	16 15.36	16 15.36	16 15.36	16 15.36
Выход блюда:	15	15	15	15	15	15	15

Органолептические показатели:

Сгущенное молоко разливают порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,40	8,73	57,33	327,68

Утверждаю



Технологическая карта № 7.285а

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао**

Состав	Если				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
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
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Воду вскипятить. Водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы и все тщательно перемешать.
тепловой обработке - 15 %. Потери при

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.
коричневый, аромат и вкус какао, умеренно сладкий. Требования: Цвет

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,54	1,56	7,89	55,97

ОЖДАЮ

ДЕТСКИЙ
САД
№ 107

ИЗДАНИЕ

матурове тму

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
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

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

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

Технологическая карта № 7.031/1

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сок фруктовый 100г

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
Сок	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100	100 100

Выход блюда:	100	100	100	100	100	100	100
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

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 Мантурова



Технологическая карта № 7.255

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп-пюре картофельный вегетарианский

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	113 113	113 113	113 113	113 113	150 150	150 150	150 150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	83.08 54	83.08 54	83.08 54	83.08 54	110.77 72	110.77 72	110.77 72
Картофель(с 01.03 по 31.08)	90 54	90 54	90 54	90 54	120 72	120 72	120 72
Картофель(с 01.09 по 31.10)	72 54	72 54	72 54	72 54	96 72	96 72	96 72
Картофель(с 01.11 по 31.12)	77.14 54	77.14 54	77.14 54	77.14 54	102.86 72	102.86 72	102.86 72
Лук	7 5.88	7 5.88	7 5.88	7 5.88	10 8.4	10 8.4	10 8.4
Масло растительное	1 1	1 1	1 1	1 1	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	2 2	2 2	2 2	2 2	3 3	3 3	3 3
Молоко	23 21.85	23 21.85	23 21.85	23 21.85	30 28.5	30 28.5	30 28.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	4 3	4 3	4 3	4 3	5.33 4	5.33 4	5.33 4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.75 3	3.75 3	3.75 3	3.75 3	5 4	5 4	5 4
Мука	2 2	2 2	2 2	2 2	3 3	3 3	3 3
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Очищенный картофель закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают пену, вводят мелко нашинкованные морковь и бланшированный лук, варят до готовности. Отвар сливают, овощи протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят водой и проваривают 5-7 минут. Готовый суп заправляют кипящим молоком и маслом, перемешивают сверху вниз. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Суп должен представлять собой однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов, не допускается пленка на поверхности. Консистенция эластичная, "густые сливки". Цвет белый, вкус нежный, в меру соленый.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,29	2,11	7,95	60,06

Утверждаю

Маш Машурова Т.У.



Технологическая карта № 7.30/8/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Голубцы с мясом говядины и рисом 180 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	66.46 66.46	66.46 66.46	66.46 66.46	66.46 66.46	66.46 66.46	66.46 66.46	66.46 66.46
Капуста(с 01.01 по 31.07)	126.92 76.15	126.92 76.15	126.92 76.15	126.92 76.15	126.92 76.15	126.92 76.15	126.92 76.15
Капуста(с 01.08 по 31.12)	118.98 76.15	118.98 76.15	118.98 76.15	118.98 76.15	118.98 76.15	118.98 76.15	118.98 76.15
Лук	16.49 13.85	16.49 13.85	16.49 13.85	16.49 13.85	16.49 13.85	16.49 13.85	16.49 13.85
Масло растительное	1.38 1.38	1.38 1.38	1.38 1.38	1.38 1.38	1.38 1.38	1.38 1.38	1.38 1.38
Масло сливочное	4.85 4.85	4.85 4.85	4.85 4.85	4.85 4.85	4.85 4.85	4.85 4.85	4.85 4.85
Мука	3.46 3.46	3.46 3.46	3.46 3.46	3.46 3.46	3.46 3.46	3.46 3.46	3.46 3.46
Мясо	57.69 55.38	57.69 55.38	57.69 55.38	57.69 55.38	57.69 55.38	57.69 55.38	57.69 55.38
Рис	6.92 6.92	6.92 6.92	6.92 6.92	6.92 6.92	6.92 6.92	6.92 6.92	6.92 6.92
Сметана	17.31 17.31	17.31 17.31	17.31 17.31	17.31 17.31	17.31 17.31	17.31 17.31	17.31 17.31
Соль	0.55 0.55	0.55 0.55	0.55 0.55	0.55 0.55	0.55 0.55	0.55 0.55	0.55 0.55
Выход блюда:	180	180	180	180	180	180	180

Технология приготовления:

Защищенную белокочанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности. Кочаны разбирают на листья, утолщенные части листьев срезают или отбивают. Для приготовления фарша мясо говядины, защищенное от грубой соединительной ткани, варят, охлаждают и измельчают через мясорубку. К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис, нарезанный соломкой и припущенный с добавлением воды (20% к массе) и маслом сливочным, лук репчатый, соль и перемешивают. Для приготовления соуса муку пассеруют, растирают с маслом сливочным, разводят горячей водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сметану, процеживают и доводят до кипения. На лист капусты укладывают фарш и заворачивают его, придавая изделию цилиндрическую форму. Голубцы кладут на функциональную емкость, смазанную растительным маслом, заливают соусом и запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов, входящих в рецептуру. Внешний вид - голубцы цилиндрической формы, в соусе. Консистенция - капусты и риса мягкая, фарша сочная, соуса средней густоты. Вкус - характерный для тушеной капусты, отварного мяса и риса в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,92	8,81	7,08	145,65

Утверждаю

Моч Мочурова ТЧ



Технологическая карта № 7.30/8/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы с мясом говядины и рисом 200 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	73.84 73.84	73.84 73.84	73.84 73.84	73.84 73.84	73.84 73.84	73.84 73.84	73.84 73.84
Капуста(с 01.01 по 31.07)	141.02 84.61	141.02 84.61	141.02 84.61	141.02 84.61	141.02 84.61	141.02 84.61	141.02 84.61
Капуста(с 01.08 по 31.12)	132.2 84.61	132.2 84.61	132.2 84.61	132.2 84.61	132.2 84.61	132.2 84.61	132.2 84.61
Лук	18.32 15.39	18.32 15.39	18.32 15.39	18.32 15.39	18.32 15.39	18.32 15.39	18.32 15.39
Масло растительное	1.53 1.53	1.53 1.53	1.53 1.53	1.53 1.53	1.53 1.53	1.53 1.53	1.53 1.53
Масло сливочное	5.39 5.39	5.39 5.39	5.39 5.39	5.39 5.39	5.39 5.39	5.39 5.39	5.39 5.39
Мука	3.84 3.84	3.84 3.84	3.84 3.84	3.84 3.84	3.84 3.84	3.84 3.84	3.84 3.84
Мясо	64.09 61.53	64.09 61.53	64.09 61.53	64.09 61.53	64.09 61.53	64.09 61.53	64.09 61.53
Рис	7.69 7.69	7.69 7.69	7.69 7.69	7.69 7.69	7.69 7.69	7.69 7.69	7.69 7.69
Сметана	19.23 19.23	19.23 19.23	19.23 19.23	19.23 19.23	19.23 19.23	19.23 19.23	19.23 19.23
Соль	0.61 0.61	0.61 0.61	0.61 0.61	0.61 0.61	0.61 0.61	0.61 0.61	0.61 0.61
Выход блюда:	200	200	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

Защищенную белокочанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности. Кочаны разбирают на листья, утолщенные части листьев срезают или отбивают. Для приготовления фарша мясо говядины, защищенное от грубой соединительной ткани, варят, охлаждают и измельчают через мясорубку. К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис, нарезанный соломкой и припущенный с добавлением воды (20% к массе) и маслом сливочным, лук репчатый, соль и перемешивают. Для приготовления соуса муку пассеруют, растирают с маслом сливочным, разводят горячей водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сметану, процеживают и доводят до кипения. На лист капусты укладывают фарш и заворачивают его, придавая изделию цилиндрическую форму. Голубцы кладут на функциональную емкость, смазанную растительным маслом, заливают соусом и запекают 20-25 мин при температуре 200-220 С.

Органолептические показатели:

Цвет - характерный для компонентов, входящих в рецептуру. Внешний вид - голубцы цилиндрической формы, в соусе. Консистенция-капусты и риса мягкая, фарша сочная, соуса средней густоты. Вкус- характерный для тушенной капусты, отварного мяса и риса в соусе.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,93	8,80	7,09	145,63

Утверждаю

Машу Машурова ТЧ



Технологическая карта № 7.1/11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Соус молочный (для подачи к блюду) 50 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 4 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	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25
Масло сливочное	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5
Молоко	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25
Мука	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5
Сахар	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5
Соль	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4
Выход блюда:	50	50	50	50	50	50	50

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), охлаждают до 50 С, просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности. Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соусу молочному, без постороннего. Вкус - характерный для соуса молочного без подгорелого.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,84	5,10	6,26	87,24

Технологическая карта № 7.1/11/2

Утверждаю

Машу Мамтунбе 74



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Соус молочный (для подачи к блюду) 30 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
Масло сливочное	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
Молоко	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
Мука	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
Сахар	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3
Соль	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:	30	30	30	30	30	30	30

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), охлаждают до 50 С, просеивают, растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят 7-10 мин, затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности. Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соусу молочному, без постороннего. Вкус - характерный для соуса молочного без подгорелого.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,83	5,10	6,27	87,24

Утверждаю



Мамулова РН

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 сыровом 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 Мантурову

Технологическая карта № 7.049

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 15 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	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

Мау мантукбе җан



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
--------------	----	----	----	----	----	----	----

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

Морд Мамсуров МЧ

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной 25 гр

[illegible]

Выход блюда:	25	25	25	25	25	25	25
--------------	----	----	----	----	----	----	----

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	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 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 № 7.174

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша пшенная 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	67.5 67.5	67.5 67.5	67.5 67.5	67.5 67.5	90 90	90 90	90 90
Масло сливочное	2 2	3.75 3.75	2 2	2 2	5 5	5 5	5 5
Молоко	80 76	78.75 74.81	80 76	80 76	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Пшено	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 "пшено" перебирают, многократно промывают в холодной, затем в теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин., затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 мин., воду сливают. Затем заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15 %, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают при закрытой крышке. Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.

Органолептические показатели:

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,41	3,51	10,48	92,40

Российская Федерация
Автономная Республика Крым
г. Севастополь

Детский сад № 107

Молу

мониторинг

Технологическая карта № 7.023-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Йогурт питьевой 200 г

[illegible]

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
4,99	3,20	8,49	84,86

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



Мантуров ТУ

Технологическая карта № 7.308

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печенье 30 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
Печенье	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30
Выход блюда:	30	30	30	30	30	30	30

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,40	5,20	76,80	458,00