



Технологические карты

основное (организованное) меню

для детей

в возрасте с 1 до 7 лет

на 2024/2025 учебный год



Технологическая карта № 7.035/10

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом 35/6 гр**

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 10,5 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	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35
Масло сливочное	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6
Выход блюда:	35	35	35	35	41	41	41

Технология приготовления:

Батон нарезают помтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,30	17,14	53,46	363,23

Технологическая карта № 7.н043



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая молочная со сливочным 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
Вода	75 75	75 75	75 75	75 75	105 105	105 105	100 100
Масло сливочное	3 3	3 3	3 3	3 3	5 5	5 5	4 4
Молоко	80 76	80 76	80 76	80 76	105 99.75	105 99.75	106.66 101.33
Сахар	3 3	3 3	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4
Ячневая крупа	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
2,28	2,99	10,52	84,83

Технологическая карта № 7.067



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток 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	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	88 88	88 88	88 88	88 88	118 118	118 118	117.33 117.33							
Кофейный напиток	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2							
Молоко	75 75	75 75	75 75	75 75	100 100	100 100	100 100							
Сахар	10 10	10 10	10 10	10 10	13 13	13 13	13.33 13.33							
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200							

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают кипятком, размешивают, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и вновь доводят до кипения. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр кофейного напитка составляет 174 гр, на выход 200 гр - 233 гр. Потери при тепловой обработке - 14 %.

Органолептические показатели:

Цвет светлокориичневый, аромат и вкус кофе и кипяченого молока, приятный умеренно сладкий. Готовый напиток разливают в чашки. Температура подачи 45 С.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,40	1,41	8,59	58,57

Технологическая карта № 7.27/1/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с растител. маслом 50гр.**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	44.88	29.17	44.88	29.17	44.88	29.17	44.88	29.17	44.88	29.17	44.88	29.17	44.88	29.17
Картофель(с 01.03 по 31.08)	48.62	29.17	48.62	29.17	48.62	29.17	48.62	29.17	48.62	29.17	48.62	29.17	48.62	29.17
Картофель(с 01.09 по 31.10)	38.89	29.17	38.89	29.17	38.89	29.17	38.89	29.17	38.89	29.17	38.89	29.17	38.89	29.17
Картофель(с 01.11 по 31.12)	41.67	29.17	41.67	29.17	41.67	29.17	41.67	29.17	41.67	29.17	41.67	29.17	41.67	29.17
Кукуруза консервиров	23.62	14.17	23.62	14.17	23.62	14.17	23.62	14.17	23.62	14.17	23.62	14.17	23.62	14.17
Лук	5.95	5	5.95	5	5.95	5	5.95	5	5.95	5	5.95	5	5.95	5
Масло растительное	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33
Соль	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42
Выход блюда:	50		50		50		50		50		50		50	

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают и варят до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку. Нарезанные овощи соединяют, добавляют прогретую в собственном соку кукурузу, соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, кукурузы желтый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и кукурузы мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей с кукурузой и маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей с кукурузой и маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,90	6,18	15,82	138,42

Технологическая карта № 7.н086-1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп гороховый 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	
Вода	105 105	105 105	105 105	105 105	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140	140 140
Горох	11 11	11.25 11.25	11.25 11.25	11 11	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	47.69 31	48.46 31.5	48.46 31.5	47.69 31	64.62 42	64.62 42	64.62 42	64.62 42	64.62 42	64.62 42	64.62 42	64.62 42	64.62 42	64.62 42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	51.67 31	52.5 31.5	52.5 31.5	51.67 31	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42	70 42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	41.33 31	42 31.5	42 31.5	41.33 31	56 42	56 42	56 42	56 42	56 42	56 42	56 42	56 42	56 42	56 42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	44.29 31	45 31.5	45 31.5	44.29 31	60 42	60 42	60 42	60 42	60 42	60 42	60 42	60 42	60 42	60 42
Лук	8 6.72	7.5 6.3	7.5 6.3	8 6.72	10 3.4	10 3.4	10 3.4	10 3.4	10 3.4	10 3.4	10 3.4	10 3.4	10 3.4	10 3.4
Масло растительное	1 1	1.5 1.5	1.5 1.5	1 1	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	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	10.67 8	10.67 8	10.67 8	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	7.5 6	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8
Сметана	5 5	3.75 3.75	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). В суп положить сметану и прокипятить. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,99	1,38	7,83	54,41

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		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

Утверждаю

Технологическая карта № 7.076

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая рассыпчатая**



Состав	Ясли				Дети							
	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					
Вода	73.08	73.08	73.08	73.08	73.08	73.08	73.08	95	95	95	95	95
Греча	30	30	30	30	30	30	30	40	40	40	40	40
Масло сливочное	3	3	3	3	3	3	3	6	6	6	6	6
Выход блюда:	100		100		100		100	130		130		130

Технология приготовления:

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать. Содержание в сырьевом наборе на выход 100 гр каши составляет 105 гр, на выход 130 гр - 136 гр. Потери при тепловой обработке 4 %.

Органолептические показатели:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные продуктам без признаков вкуса пригорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,06	3,02	18,83	110,94

Технологическая карта № 7.н163/1

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из говядины 70 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
Лук	9.33	7.84	9.33	7.84	9.33	7.84	9.33	7.84	8.75	7.35	8.75	7.35	9.33	7.84
Масло растительное	1.17	1.17	1.17	1.17	1.17	1.17	1.17	1.17	1.75	1.75	1.75	1.75	1.17	1.17
Молоко	9.33	9.33	9.33	9.33	9.33	9.33	9.33	9.33	8.75	8.75	8.75	8.75	9.33	9.33
Мясо	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
Хлеб пшеничный	4.67	4.67	4.67	4.67	4.67	4.67	4.67	4.67	4.38	4.38	4.38	4.38	4.67	4.67
Выход блюда:	70		70		70		70		70		70		70	

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Лук пассеруют на растительном масле и соединяют с фаршем. Массу перемешивают, формируют котлеты-овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2см. Изделия доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Температура подачи 65 С
 Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр составляет - 69 гр, на выход 80 гр - 92 гр. Потери при тепловой обработке - 12 %.

Органолептические показатели:

Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
18,46	15,99	4,67	260,89

Технологическая карта № 7.115/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов.**

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	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	162 162	162 162	162 162	162 162	216 216	216 216	216 216	216 216	216 216	216 216	216 216	216 216	216 216	
Сахар	11 11	10.5 10.5	11 11	11 11	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14	
Сухофрукты	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	
Выход Блюда	150	150	150	150	200	200	200	200	200	200	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 на выход 150 гр компота составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.

Органолептические показатели:

Отвар прозрачный, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареным сухофруктам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,25	0,01	8,85	38,54

Технологическая карта № 7.н039



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка творожная..**

Состав	Ясли				Дети			
	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	
Манка	5 5	5 5	5 5	5 5	8 8	8 8	8 8	
Масло растительное	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	
Масло сливочное	1 1	1 1	1 1	1 1	2 2	2 2	2 2	
Молоко	19 19	19 19	19 19	19 19	25 25	25 25	25 25	
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	95 95	95 95	95 95	95 95	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:

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.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,82	16,84	9,36	268,88

Технологическая карта № 7.185

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Повидло**

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
Повидло	15.75	15.12	15.75	15.12	15.75	15.12	15.75	15.12	21	20.16	21	20.16	21	20.16
Выход блюда:	15		15		15		15		20		20		20	

Технология приготовления:

Повидло раздают порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	66,53	252,00

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

Технологическая карта № 7.354

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	9.75 9.75	9.75 9.75	9.75 9.75	9.75 9.75	13 13	13 13	13 13
Чай	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций. залить кипятком на тоже количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40 - 45 С, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите, т.к. его вкус и аромат ухудшаются.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет - светло - коричневый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0.00	5,91	24,64