



Обед

Технологическая карта № 4.20/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отварной свеклы с растительным маслом



Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад № 147

/Т.В.Жуйкова

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	5 д 24 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	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Масло растительное	2.5 2.5	3.75 3.75	2.5 2.5	4.17 4.17	5 5	4.17 4.17	5 5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	39.33 29.5	59 44.25	39.33 29.5	65.56 49.17	78.67 59	65.56 49.17	78.67 59
Свекла(с 01.08 по 31.12)	36.88 29.5	55.31 44.25	36.88 29.5	61.46 49.17	73.75 59	61.46 49.17	73.75 59
Выход блюда:	30	45	30	50	60	50	60

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожице) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка свеклы сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет - свеклы - темно-красный или бордовый. Консистенция - мягкая. Запах - свойственный вареной свекле в сочетании с маслом растительным. Вкус - характерный вареной свекле в сочетании с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,38	7,42	10,57	104,60

Технологическая карта № 7.161

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп рыбный**



Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад № 147

/Т.В.Жуйкова

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 1 блюдо	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	
Вода	90 90	90 90	120 120	120 120	120 120	120 120	120 120	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	86.54 56.25	86.54 56.25	115.38 75	115.38 75	115.38 75	115.38 75	115.38 75	
Картофель(с 01.03 по 31.08)	93.75 56.25	93.75 56.25	125 75	125 75	125 75	125 75	125 75	
Картофель(с 01.09 по 31.10)	75 56.25	75 56.25	100 75	100 75	100 75	100 75	100 75	
Картофель(с 01.11 по 31.12)	80.36 56.25	80.36 56.25	107.14 75	107.14 75	107.14 75	107.14 75	107.14 75	
Лук	8 6.72	8 6.72	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	
Лук зеленый	0.7 0.7	0.7 0.7	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	
Масло растительное	0.7 0.7	0.7 0.7	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12 9	12 9	16 12	16 12	16 12	16 12	16 12	
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.25 9	11.25 9	15 12	15 12	15 12	15 12	15 12	
Петрушка зелень	0.7 0.7	0.7 0.7	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	
Рыбные консервы	24 24	24 24	32 32	32 32	32 32	32 32	32 32	
Укроп зелень	0.7 0.7	0.7 0.7	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	

Выход блюда:	150	150	200	200	200	200	200
--------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

Технология приготовления:

Очищенный картофель нарезают кубиками. В кипящую воду вводят картофель, пассерованные овощи и варят 10-15 мин, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы, солят и продолжают варить 10 - 15 минут.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет супа светло - оранжевый. Вкус и запах свойственные рыбным консервам, консистенция картофеля мягкая.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,01	1,39	7,18	54,46

Технологическая карта № 7.40/7

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Сосиски отварные 70 гр**



Т.В.Жуйкова

Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	Сотрудники 1 блю
	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	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Сосиски	70 70	70 70	70 70	70 70	70 70	70 70	70 70

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

Технология приготовления:

Сосиски промышленного производства по соответствующим техническим документам (ГОСТ,СТО,ТУ),в оболочке,без просроченного срока хранения,освобождают от оболочки,закладывают в кипящую воду и варят 7-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - сосиски сохранили форму,поверхность без разрывов.Цвет - светло-коричневый.Косистенция - однородная,мягкая.Запах- свойственный,без постороннего.Вкус- характерный для данного вида.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

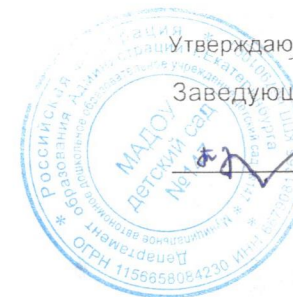
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,34	21,03	1,46	239,40

Технологическая карта № 7.180

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Рагу из овощей



/Т.В.Жуйкова

Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	Сотрудники 2 блю
	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	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	15 15	15 15	15 15	25 25	25 25	25 25	25 25
Зеленый горошек	24 15.36	24 15.36	24 15.36	40 25.6	40 25.6	40 25.6	40 25.6
Капуста(с 01.01 по 31.07)	20 12	20 12	20 12	33.33 20	33.33 20	33.33 20	33.33 20
Капуста(с 01.08 по 31.12)	18.75 12	18.75 12	18.75 12	31.25 20	31.25 20	31.25 20	31.25 20
Картофель(с 01.01 по 28.02)	30.77 20	30.77 20	30.77 20	49.23 32	51.28 33.33	49.23 32	49.23 32
Картофель(с 01.03 по 31.08)	33.33 20	33.33 20	33.33 20	53.33 32	55.55 33.33	53.33 32	53.33 32
Картофель(с 01.09 по 31.10)	26.67 20	26.67 20	26.67 20	42.67 32	44.44 33.33	42.67 32	42.67 32
Картофель(с 01.11 по 31.12)	28.57 20	28.57 20	28.57 20	45.71 32	47.61 33.33	45.71 32	45.71 32
Лук	5 4.2	5 4.2	5 4.2	9 7.56	8.33 7	9 7.56	9 7.56
Масло растительное	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	1 1	1 1	1 1	1 1
Масло сливочное	1 1	1 1	1 1	2 2	1.67 1.67	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67 5	6.67 5	6.67 5	10.67 8	11.11 8.33	10.67 8	10.67 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25 5	6.25 5	6.25 5	10 8	10.41 8.33	10 8	10 8
Петрушка зелень	1 1	1 1	1 1	2 2	1.67 1.67	2 2	2 2
Сметана	3 3	3 3	3 3	5 5	5 5	5 5	5 5
Укроп зелень	1 1	1 1	1 1	2 2	1.67 1.67	2 2	2 2
Выход блюда:	60	60	60	100	100	100	100

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1*1см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, пассерованный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют соль. За 5 минут до готовности кладут консервированный зеленый горошек и в конце варки добавляют масло сливочное и зелень. При отпуске рагу выкладывают горкой. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку. Для приготовления соуса муку пассеруют, разводят горячей водой, проваривают 5 - 10 минут. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр рагу составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке 10 %.

Органолептические показатели:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и паренных овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,13	3,17	10,03	72,95

Технологическая карта № 7.002/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 30 гр.**



Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад № 147

/Т.В.Жуйкова

Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	Сотрудники 1 блю
	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	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб ржаной	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30

Выход блюда:	30	30	30	30	30	30	30
--------------	----	----	----	----	----	----	----

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	162,90

Технологическая карта № 7.050

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 20 гр**



Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад № 147

/Т.В.Жуйкова

Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	Сотрудники 1 блю
	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	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 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	207,90

Технологическая карта № 7.044



Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад № 147

/Т.В.Жуйкова

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Соль

Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	Сотрудники 1 блю
	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	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Соль	3 3	3 3	3 3	5 5	5 5	5 5	5 5

Выход блюда:	3	3	3	5	5	5	5
--------------	---	---	---	---	---	---	---

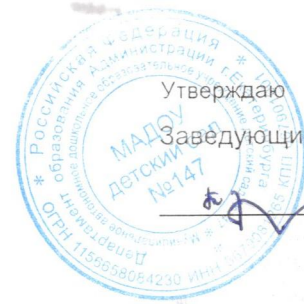
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Технологическая карта № 7.500

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Аскорбиновая кислота в третье блюдо на обед



/Т.В.Жуйкова

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 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
Аскорбиновая кислота	0.03 0.03	0.05 0.05	0.05 0.05	0.05 0.05	0.05 0.05	0.05 0.05	0.05 0.05
Выход блюда:	35	50	50	50	50	50	50

Технология приготовления:

Аскорбиновую кислоту ввести в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С для компота и 35 С для киселя непосредственно перед реализацией. Витаминизированное блюдо не подогревать.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00