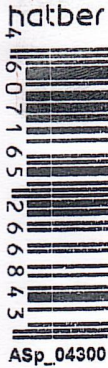


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад №168

Технологические карты



Гарниры

Утверждаю
Г.С. Мисюра



Технологическая карта № 7.64-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 2		Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч
Картофель (с 01.01 по 28.02)	106.15 69	106.15 69	132.31 86	132.31 86	132.31 86	132.31 86	132.31 86	132.31 86	198.46 129	198.46 129
Картофель (с 01.03 по 31.08)	115 69	115 69	143.33 86	143.33 86	143.33 86	143.33 86	143.33 86	143.33 86	215 129	215 129
Картофель (с 01.09 по 31.10)	92 69	92 69	114.67 86	114.67 86	114.67 86	114.67 86	114.67 86	114.67 86	92 69	92 69
Картофель (с 01.11 по 31.12)	98.57 69	98.57 69	122.86 86	122.86 86	122.86 86	122.86 86	122.86 86	122.86 86	98.57 69	98.57 69
Масло сливочное	2 2	2 2	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	4.5 4.5	4.5 4.5
Молоко	11.58 11	11.58 11	14.74 14	14.74 14	14.74 14	14.74 14	14.74 14	14.74 14	22.11 21	22.11 21

Выход блюда:	80	80	100	100	100	100	100	100	150
--------------	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирачную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы. Потери при тепловой обработке - 1 %.

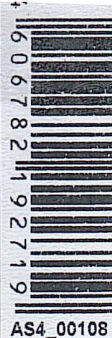
Органолептические показатели:

Требования: Цвет бело - кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается: Цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки непротертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,00	2,87	14,79	99,50



Мясные блюда

Утверждаю
Г. С. Мисюк



Технологическая карта № 7.31/8/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Голубцы с мясом говядины и рисом (ленивые) 150 гр

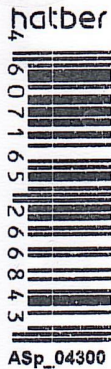
Состав	Если		Дети		Сотрудники	
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	Сотрудники 2
	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Вода	55.38 55.38	55.38 55.38	55.38 55.38	55.38 55.38	55.38 55.38	55.38 55.38
Капуста(с 01.01 по 31.07)	115.38 69.23	115.38 69.23	115.38 69.23	115.38 69.23	115.38 69.23	115.38 69.23
Капуста(с 01.08 по 31.12)	108.17 69.23	108.17 69.23	108.17 69.23	108.17 69.23	108.17 69.23	108.17 69.23
Масло растительное	1.15 1.15	1.15 1.15	1.15 1.15	1.15 1.15	1.15 1.15	1.15 1.15
Масло сливочное	2.88 2.88	2.88 2.88	2.88 2.88	2.88 2.88	2.88 2.88	2.88 2.88
Мука	2.88 2.88	2.88 2.88	2.88 2.88	2.88 2.88	2.88 2.88	2.88 2.88
Мясо	48.07 46.15	48.07 46.15	48.07 46.15	48.07 46.15	48.07 46.15	48.07 46.15
Рис	5.77 5.77	5.77 5.77	5.77 5.77	5.77 5.77	5.77 5.77	5.77 5.77
Сметана	14.42 14.42	14.42 14.42	14.42 14.42	14.42 14.42	14.42 14.42	14.42 14.42
Соль	0.46 0.46	0.46 0.46	0.46 0.46	0.46 0.46	0.46 0.46	0.46 0.46

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

Технология приготовления:

Защищенную белокочанную капусту с удаленной кочерыгой кладут в горячую подсоленную воду и варят до полуготовности. Кочаны разбирают на листья, нарезают мелким кубиком. Рис перебирают, промывают несколько раз в холодной воде и варят в воде (в соотношении 1:2,1). Для приготовления фарша мясо говядины, защищенное от грубой соединительной ткани, варят, охлаждают и измельчают через мясорубку. К измельченному мясу добавляют варенный рассыпчатый рис, мелко нарезанную капусту, 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 завертывают 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:	Удовольствие	Жиры	80'9
вкус, цвет, запах	приятный	14,42	0,46



Супы

Утверждаю

Г.С. Смирнов

Технологическая карта № 7.165-1/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Рассольник "Ленинградский" со сметаной .



Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 1 блюдо	
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч
Бульон	112.5	112.5	150	150	150	150	150	187.5
Картофель(с 01.01 по 28.02)	63.46	41.25	84.62	55	84.62	55	84.62	105.77
Картофель(с 01.03 по 31.08)	68.75	41.25	91.67	55	91.67	55	91.67	114.58
Картофель(с 01.09 по 31.10)	55	41.25	73.33	55	73.33	55	73.33	91.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58.93	41.25	78.57	55	78.57	55	78.57	98.21
Лук	7.5	6.3	10	8.4	10	8.4	10	12.5
Масло растительное	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1.25
Масло сливочное	1	1	1.33	1.33	1.33	1.33	1.33	1.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8	6	10.67	8	10.67	8	10.67	13.33
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5	6	10	8	10	8	10	12.5
Огурцы конс	18.76	16.13	25	21.5	25	21.5	25	31.26
Перловка	3	3	4	4	4	4	4	5
Петрушка зелень	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1.25
Сметана	6	6	8	8	8	8	8	10
Укроп зелень	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1.25

Выход блюда:	150	150	200	200	200	200	200	250
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10-15 мин. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным или растительным маслом морковь, пассерованный репчатый лук. через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

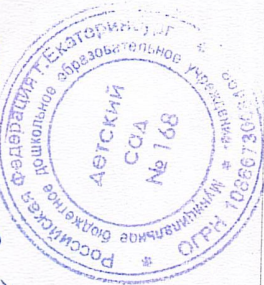
KaIII

Утверждаю

Технологическая карта № 7.Н066-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша манная молочная со сливочным маслом.



Состав	Ясли		Дети		Others			
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 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	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	
Манка	18 18	18 18	18 18	18 18	18 18	18 18	18 18	
Масло сливочное	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	
Молоко	126 119.7	126 119.7	126 119.7	126 119.7	126 119.7	126 119.7	126 119.7	
Сахар	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	
Выход блюда:	180	180	180	180	180	180	180	

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселой активно перемешивает жидкость с крупой.

Содержание в сырьевом наборе на выход манной каши 150 гр составляет 169 гр, на выход 200 гр - 225 гр. Потери при тепловой обработке - 11 %.

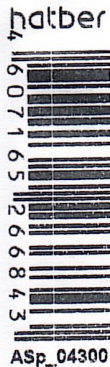
Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

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

Белки

NAME _____



Напитки

Утверждаю

Технологическая карта № 2021/30/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с молоком 180 гр

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 1		Сотрудники 2		Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч
Норма закладки на 1 порцию, г	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
Брутто Нетто	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90
Вода	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36
Молоко	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
Сахар	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Чай	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36

Выход блюда:

180

180

180

180

180

180

180

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 сахар, горячее кипяченое молоко, сахар можно подавать отдельно. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком и кипяченым горячим молоком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Внешний вид-жидкость, без осадка. Цвет- светло-коричневый, прозрачный. Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая и молока, без постороннего. Вкус - характерный для чая, сладкий.

Органолептические показатели:

Внешний вид – жидкость, без осадка
Цвет – светло-коричневый.
Консистенция – жидкая, однородная.
Запах – свойственный для чая и молока, без постороннего.
Вкус – характерный для чая и кипяченого молока, сладковатый.