



3 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ

Технологическая карта № 7.084



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток на молоке

| 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 | 78,75 | 78,75 | 78,75 | 78,75 | 78,75 | 78,75 | 78,75 | 78,75 | 105 | 105 | 105 | 105 | 105 | 105 |
| 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 | 71,25 | 75 | 71,25 | 75 | 71,25 | 75 | 71,25 | 100 | 95 | 100 | 95 | 100 | 95 |
| Сахар | 9,75 | 9,75 | 9,75 | 9,75 | 9,75 | 9,75 | 9,75 | 9,75 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 |
| 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.

Органолептические показатели:

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 |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 1,34 | 1,34 | 8,33 | 56,46 |

Технологическая карта № 7.н038/5



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет натуральный 150 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 |
| Масло растительное | 2,25 | 2,25 | 2,25 | 2,25 | 2,25 | 2,25 | 2,25 | 2,25 | 2,25 | 2,25 | 2,25 | 2,25 | 2,25 | 2,25 |
| Масло сливочное | 3,75 | 3,75 | 3,75 | 3,75 | 3,75 | 3,75 | 3,75 | 3,75 | 3,75 | 3,75 | 3,75 | 3,75 | 3,75 | 3,75 |
| Молоко | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 |
| Яйцо | 2,04 | 375 2,04 | 375 | 2,04 | 375 | 2,04 | 375 | 2,04 | 375 | 2,04 | 375 | 2,04 | 375 | 2,04 |
| Выход блюда | 150 | | 150 | | 150 | | 150 | | 150 | | 150 | | 150 | |

Технология приготовления:

Яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем вливают в разогретую смазанную маслом сковороду и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду и соединять с общей массой. За несколько минут до готовности поверхность омлета промазывают сливочным маслом. Перед подачей нарезают на порции.

Температура подачи 65 С.

Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр омлета составляет - 67 гр, на выход 80 гр - 89 гр.

Потери при тепловой обработке - 10 %.

Органолептические показатели:

Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена. Вкус в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|-------|----------|-------------------------------|
| 7,85 | 10,08 | 2,53 | 147,25 |

Технологическая карта № 7.275/1

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Икра кабачковая 50 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 | |
| Икра кабачковая | 52 | 149,92 | 52 | 149,92 | 52 | 149,92 | 52 | 149,92 | 52 | 149,92 | 52 | 149,92 | 52 | 149,92 |
| Выход блюда | 50 | | 50 | | 50 | | 50 | | 50 | | 50 | | 50 | |

Технология приготовления:

Икру кабачковую выдают порционно

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 2,00 | 8,98 | 9,38 | 121,80 |

Технологическая карта № 7.н243

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Голубцы ленивые в молочном соусе.**

| 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 | |
| Капуста(с 01.01 по 31.07) | 170 102 | 170 102 | 170 102 | 170 102 | 200 120 | 217,22 130,33 | 217,22 130,33 | 217,22 130,33 | 200 120 | 203,64 130,33 | 203,64 130,33 | 203,64 130,33 | 203,64 130,33 | 203,64 130,33 |
| Капуста(с 01.08 по 31.12) | 159,38 102 | 159,38 102 | 159,38 102 | 159,38 102 | 187,5 120 | 203,64 130,33 | 203,64 130,33 | 203,64 130,33 | 187,5 120 | 203,64 130,33 | 203,64 130,33 | 203,64 130,33 | 203,64 130,33 | 203,64 130,33 |
| Лук | 12 10,08 | 12 10,08 | 12 10,08 | 12 10,08 | 15 12,6 | 15,33 12,88 | 15,33 12,88 | 15,33 12,88 | 15 12,6 | 15,33 12,88 | 15,33 12,88 | 15,33 12,88 | 15,33 12,88 | 15,33 12,88 |
| Масло растительное | 1 1 | 1 1 | 1 1 | 1 1 | 2 2 | 1,28 1,28 | 1,28 1,28 | 1,28 1,28 | 2 2 | 1,28 1,28 | 1,28 1,28 | 1,28 1,28 | 1,28 1,28 | 1,28 1,28 |
| Масло сливочное | 2 2 | 2 2 | 2 2 | 2 2 | 5 5 | 2,56 2,56 | 2,56 2,56 | 2,56 2,56 | 5 5 | 2,56 2,56 | 2,56 2,56 | 2,56 2,56 | 2,56 2,56 | 2,56 2,56 |
| Молоко | 24 24 | 24 24 | 24 24 | 24 24 | 30 30 | 30,67 30,67 | 30,67 30,67 | 30,67 30,67 | 30 30 | 30,67 30,67 | 30,67 30,67 | 30,67 30,67 | 30,67 30,67 | 30,67 30,67 |
| Мука | 1 1 | 1 1 | 1 1 | 1 1 | 2 2 | 1,28 1,28 | 1,28 1,28 | 1,28 1,28 | 2 2 | 1,28 1,28 | 1,28 1,28 | 1,28 1,28 | 1,28 1,28 | 1,28 1,28 |
| Мясо | 68,87 40,99 | 68,87 40,99 | 68,87 40,99 | 68,87 40,99 | 78 52,38 | 78 52,38 | 78 52,38 | 78 52,38 | 78 52,38 | 78 52,38 | 78 52,38 | 78 52,38 | 78 52,38 | 78 52,38 |
| Рис | 7 7 | 7 7 | 7 7 | 7 7 | 11 11 | 8,94 8,94 | 8,94 8,94 | 8,94 8,94 | 11 11 | 8,94 8,94 | 8,94 8,94 | 8,94 8,94 | 8,94 8,94 | 8,94 8,94 |
| Яйцо | 0,125 0,125 | 0,125 0,125 | 0,125 0,125 | 0,125 0,125 | 0,16 0,16 | 0,15972 0,15972 | 0,15972 0,15972 | 0,15972 0,15972 | 0,16 0,16 | 0,15972 0,15972 | 0,15972 0,15972 | 0,15972 0,15972 | 0,15972 0,15972 | 0,15972 0,15972 |
| Выход блюда | 180 | 180 | 180 | 180 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 |

Технология приготовления:

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют на растительном масле, белокачанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, складывают в противень, добавляют молочный соус и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С. Молочный соус 30 гр: масло сливочное 1 гр, молоко 30 гр, мука 1,5 гр, сахар 0,3 гр. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Изделия должны сохранять форму, сочные, в меру соленые. Цвет на разрезе светло-серый, запах мяса и капусты.

Технологическая карта № 7.115/1

Утверждаю



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 | | 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 |
| Вода | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 216 | 216 | 216 | 216 |
| Сахар | 11 | 11 | 10,5 | 10,5 | 11 | 11 | 14 | 14 | 14 | 14 |
| Сухофрукты | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Выход блюда: | 150 | | 150 | | 150 | | 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 | 8,55 | 37,28 |

Технологическая карта № 7.195-1

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с зеленым горошком 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 | |
| Зеленый горошек | 23 14,72 | | 23 14,72 | | 23 14,72 | | 23 14,72 | | 31 19,84 | | 31 19,84 | | 31 19,84 | |
| Картофель(с 01.01 по 28.02) | 36,35 23,63 | | 36,35 23,63 | | 36,35 23,63 | | 36,35 23,63 | | 48,46 31,5 | | 48,46 31,5 | | 48,46 31,5 | |
| Картофель(с 01.03 по 31.08) | 39,38 23,63 | | 39,38 23,63 | | 39,38 23,63 | | 39,38 23,63 | | 52,5 31,5 | | 52,5 31,5 | | 52,5 31,5 | |
| Картофель(с 01.09 по 31.10) | 31,51 23,63 | | 31,51 23,63 | | 31,51 23,63 | | 31,51 23,63 | | 42 31,5 | | 42 31,5 | | 42 31,5 | |
| Картофель(с 01.11 по 31.12) | 33,76 23,63 | | 33,76 23,63 | | 33,76 23,63 | | 33,76 23,63 | | 45 31,5 | | 45 31,5 | | 45 31,5 | |
| Лук | 7 5,88 | | 7 5,88 | | 7 5,88 | | 7 5,88 | | 9 7,56 | | 9 7,56 | | 9 7,56 | |
| Масло растительное | 2 2 | | 2 2 | | 2 2 | | 2 2 | | 2 2 | | 2 2 | | 2 2 | |
| Морковь(с 01.01 по 31.07) | 6,67 5 | | 6,67 5 | | 6,67 5 | | 6,67 5 | | 9,33 7 | | 9,33 7 | | 9,33 7 | |
| Морковь(с 01.08 по 31.12) | 6,25 5 | | 6,25 5 | | 6,25 5 | | 6,25 5 | | 8,75 7 | | 8,75 7 | | 8,75 7 | |
| Петрушка зелень | 1 1 | | 1 1 | | 1 1 | | 1 1 | | 1 1 | | 1 1 | | 1 1 | |
| Сметана | 5 5 | | 5 5 | | 5 5 | | 5 5 | | 5 5 | | 5 5 | | 5 5 | |
| Выход блюда: | 150 | | 150 | | 150 | | 150 | | 200 | | 200 | | 200 | |

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают картофель, нарезанный брусочками, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин, добавляют зеленый горошек, соль. За 3 мин до готовности вводят сметану, зелень, доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Цвет блесок жира на поверхности бледно-оранжевый, форма нарезки сохранена. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени.

Технологическая карта № 7.н119с

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша пшеничная молочная со сливочным маслом

| Состав | Ясли | | | | | | Дети | | | | | | | |
|-----------------|------------|-------|----------|-------|----------|-------|----------|-------|----------|-------|-----|-------|-----|-------|
| | 5 д 10,5 ч | | 5 д 12 ч | | 5 д 24 ч | | 5 д 12 ч | | 5 д 24 ч | | | | | |
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | | | | |
| Вода | 65 | 65 | 65.25 | 65.25 | 65.25 | 65.25 | 65 | 65 | 87 | 87 | 87 | 87 | 87 | 87 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3.75 | 3.75 | 3.75 | 3.75 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Молоко | 80 | 76 | 78.75 | 74.81 | 78.75 | 74.81 | 80 | 76 | 105 | 99.75 | 105 | 99.75 | 105 | 99.75 |
| Пшено | 17 | 17 | 18 | 18 | 18 | 18 | 17 | 17 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| Сахар | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Выход блюда: | 150 | | 150 | | 150 | | 150 | | 200 | | 200 | | 200 | |

Технология приготовления:

Крупу "пшено" перебирают, промывают, пока вода не будет прозрачной. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности (10 мин). Затем добавляют соль, сахар, горячее прокипяченное молоко, варят периодически помешивая до готовности. За несколько минут до готовности добавляют прокипяченное сливочное масло, перемешивают. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 164 гр, на выход 200 гр - 218 гр. Потери при тепловой обработке - 8 %.

Органолептические показатели:

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывчатая. Цвет светло-желтый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 2,57 | 3,21 | 10,85 | 91,87 |

Технологическая карта № 7.267

Утверждаю

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кефир 130 г



| Состав | Ясли | | | | | | Дети | | | |
|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|
| | 5 д 10,5 ч | | 5 д 12 ч | | 5 д 24 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 |
| Кефир | 135 | 129,6 | 135 | 129,6 | 135 | 129,6 | 135 | 129,6 | 135 | 129,6 |
| Выход блюда. | 130 | | 130 | | 130 | | 130 | | 130 | |

Технология приготовления:

Кисломолочный напиток разлить в стаканы.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|------|----------|-------------------------------|
| 2,79 | 3,19 | 4,08 | 55,83 |