



10 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ

Технологическая карта № 7.11/10



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном 200 гр

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
Вода	200	200	200	200	200	200	200	200
Лимон	5,15		5,15		5,15		5,15	

Технологическая карта № 7.н162



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша рисовая молочная со сливоч. маслом

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
Вода	75	75	75	75	75	75	100	100
Масло сливочное	3	3	3,75	3,75	3,75	3,75	5	5
Молоко	80	76	78,75	74,81	78,75	74,81	80	76
Рис	17	17	18	18	18	18	24	24
Сахар	3	3	3	3	3	3	4	4
Выход блюда	150		150		150		200	

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до загустения, добавляют горячее молоко и варят периодически помешивая до готовности. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. 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
2,14	3,14	10,50	84,51

Технологическая карта № 7.9/8/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Печень по-строгановски 100 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	29,17	29,17	29,17	29,17	29,17	29,17	29,17	29,17	29,17	29,17	29,17	29,17	29,17	29,17		
Масло растительное	6,67	6,67	8,8		8,8		6,67	6,67	8,8		8,8		8,8			
Масло сливочное	2,92	2,92	3,3		3,3		2,92	2,92	3,3		3,3		3,3			
Мука	2,92	2,92	3,3		3,3		2,92	2,92	3,3		3,3		3,3			
Печень	83,34	69,17					83,34	69,17								
Сметана	29,17	29,17	20	20	20	20	29,17	29,17	20	20	20	20	20	20		
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	100		100		100		100		100		100		100			

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 гр., слегка обжаривают, заливают сметанным соусом и кипятят 3-5 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 10 мин добавляют соль, сметану и доводят до кипения. Внешний вид-брусочки печени в соусе. Цвет-печени-коричневый, соуса-кремовый. Консистенция- печени- мягкая, соуса-однородная. Запах-свойственный для жареной печени с соусом сметанным, без постороннего. Вкус-характерный для жареной печени с соусом сметанным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,57	14,98	2,51	217,67



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		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	73,08	73,08	73,08	73,08	73,08	73,08	73,08	73,08	95	95	95	95	95	95
Греча	30	30	30	30	30	30	30	30	40	40	40	40	40	40
Масло сливочное	3	3	3	3	3	3	3	3	6	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 набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,15	4,22	19,32	125,29

Утверждаю

Технологическая карта № 7.275/1

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		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	Брутто	Нетто
Икра кабачковая	52	49,92	52	49,92	52	49,92	52	49,92	52	49,92	52	49,92	52	49,92
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 № 7.028



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 сырьевом 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	9,05	37,42

Технологическая карта № 7.н39с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Борщ с мясом 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
Бульон	120	120	120	120	120	120	120	120	160	160	160	160	160	160
Капуста(с 01.01 по 31.07)	40	24	40	24	40	24	40	24	53.33	32	53.33	32	53.33	32
Капуста(с 01.08 по 31.12)	37.5	24	37.5	24	37.5	24	37.5	24	50	32	50	32	50	32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	24.23	15.75	24.23	15.75	24.23	15.75	24.23	15.75	32.31	21	32.31	21	32.31	21
Картофель(с 01.03 по 31.08)	26.25	15.75	26.25	15.75	26.25	15.75	26.25	15.75	35	21	35	21	35	21
Картофель(с 01.09 по 31.10)	21	15.75	21	15.75	21	15.75	21	15.75	28	21	28	21	28	21
Картофель(с 01.11 по 31.12)	22.5	15.75	22.5	15.75	22.5	15.75	22.5	15.75	30	21	30	21	30	21
Лук	7.5	6.3	7.5	6.3	7.5	6.3	7.5	6.3	10	8.4	10	8.4	10	8.4
Лук зеленый	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1
Масло растительное	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	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
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
Мясо	21	20.16	21	20.16	21	20.16	21	20.16	28	26.88	28	26.88	28	26.88
Петрушка зелень	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1
Сахар	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1	1	1	1	1	1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	25	18.75	25	18.75	25	18.75	25	18.75	33.33	25	33.33	25	33.33	25
Свекла(с 01.08 по 31.12)	23.44	18.75	23.44	18.75	23.44	18.75	23.44	18.75	31.25	25	31.25	25	31.25	25

	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	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сметана	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	5	5	5	5
Укроп зелень	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1	1	1	1
Выход блюда:	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу, морковь, лук припускают. В кипящий бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, сахар, соль и варят 5 - 7 минут. За 1 - 2 минуты до готовности кладут сметану и зелень. Отварное мясо, нарезанное на кусочки, раскладывают по тарелкам. Потери при тепловой обработке - 32 %.

Органолептические показатели:

На поверхности жировые блестящие, сметана, зелень. Цвет бульона малиново-красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах кисло-сладкий, в меру соленый или недосоленный, аромат овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,19	3,28	5,43	66,86

Утверждаю

Технологическая карта № 7.4/6/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Омлет с картофелем (запеченный) - 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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	118,85	77,25	118,85	77,25	118,85	77,25	118,85	77,25	118,85	77,25	118,85	77,25	118,85	77,25
Картофель(с 01.03 по 31.05)	128,75	77,25	128,75	77,25	128,75	77,25	128,75	77,25	128,75	77,25	128,75	77,25	128,75	77,25
Картофель(с 01.05 по 31.10)	103	77,25	103	77,25	103	77,25	103	77,25	103	77,25	103	77,25	103	77,25
Картофель(с 01.11 по 31.12)	110,36	77,25	110,36	77,25	110,36	77,25	110,36	77,25	110,36	77,25	110,36	77,25	110,36	77,25
Масло растительное	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	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5
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
Яйцо	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
Выход блюда	150		150		150		150		150		150		150	

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель нарезают ломтиками или кубиком(0,5x0,5см).Промытые, в соответствии с Санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают и процеживают. В функциональную емкость, смазанную маслом, выкладывают нарезанный отварной картофель, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220оС до полного загустения 8-10 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности полностью загустевшая масса, золотистая корочка. Цвет - светло-желтый с вкраплением отварного картофеля. Консистенция ^- нежная, пористая, упругая. Запах - свойственный смеси яйца, молока и отварного картофеля, без постороннего. Вкус - характерный смеси яйца, молока и отварного картофеля, нежный, без подгорелости

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,42	5,82	9,82	127,74