



12 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ

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	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	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	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	75 75	75 75	75 75	75 75	75 75	75 75	
Яйцо	2,04 3,75 2,04 3,75	2,04 3,75 2,04 3,75	2,04 3,75 2,04 3,75	2,04 3,75 2,04 3,75	2,04 3,75 2,04 3,75	2,04 3,75 2,04 3,75	2,04 3,75 2,04 3,75	2,04 3,75 2,04 3,75	2,04 3,75 2,04 3,75	2,04 3,75 2,04 3,75	2,04 3,75 2,04 3,75	2,04 3,75 2,04 3,75	2,04 3,75 2,04 3,75	
Выход блюда	150	150	150	150	150	150	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	10,06	2,53	147,25

Технологическая карта № 7.022-3



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном.

Состав	Ясли				Дети					
	5 д 10,5 ч		5 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
Вода	150	150	150	150	200	200	200	200	200	200
Лимоны	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5
Сахар	12	12	12	12	14	14	14	14	14	14
Чай	0,38	0,38	0,38	0,38	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Выход блюда.	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. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей. 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
0,02	0,00	6,47	27,36

Утверждаю

Технологическая карта № 7.3/3/4



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре .

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)	197.08 128.1	172.31 112	197.08 128.1	197.08 128.1	215.38 140	215.38 140	215.38 140	215.38 140	215.38 140	215.38 140	215.38 140	215.38 140	215.38 140	215.38 140
Картофель(с 01.03 по 31.08)	213.5 128.1	186.67 112	213.5 128.1	213.5 128.1	233.33 140	233.33 140	233.33 140	233.33 140	233.33 140	233.33 140	233.33 140	233.33 140	233.33 140	233.33 140
Картофель(с 01.09 по 31.10)	170.8 128.1	149.33 112	170.8 128.1	170.8 128.1	186.67 140	186.67 140	186.67 140	186.67 140	186.67 140	186.67 140	186.67 140	186.67 140	186.67 140	186.67 140
Картофель(с 01.11 по 31.12)	183 128.1	160 112	183 128.1	183 128.1	200 140	200 140	200 140	200 140	200 140	200 140	200 140	200 140	200 140	200 140
Масло сливочное	3 3	3.2 3.2	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Молоко	10 10	24 24	10 10	10 10	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30
Соль	1 1	0.8 0.8	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Выход блюда.	120	120	120	120	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают горячей водой кипяченой, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, вареный картофель подсушивают 5-7 мин. на плите, затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема, растопленное, доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают, взбивая до получения пышной однородной массы. Затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелко нарезанную зелень.

Органолептические показатели:

Внешний вид - пюреобразная масса, сохраняющая форму. Цвет белый или светло-кремовый. Консистенция - пышная, однородная, без непротертых частиц. Запах - свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2.23	2.43	17.96	109.02

Утверждаю

Технологическая карта № 7.5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник со сметаной 200гр**

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	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
Картофель(с 01.01 по 28.02)	53.85	35	53.85	35	53.85	35	53.85	35	53.85	35	53.85	35	53.85	35
Картофель(с 01.03 по 31.08)	58.33	35	58.33	35	58.33	35	58.33	35	58.33	35	58.33	35	58.33	35
Картофель(с 01.09 по 31.10)	46.67	35	46.67	35	46.67	35	46.67	35	46.67	35	46.67	35	46.67	35
Картофель(с 01.11 по 31.12)	50	35	50	35	50	35	50	35	50	35	50	35	50	35
Лук	10.71	9	10.71	9	10.71	9	10.71	9	10.71	9	10.71	9	10.71	9
Масло растительное	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	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)	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8
Сахар	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	70.67	53	70.67	53	70.67	53	70.67	53	70.67	53	70.67	53	70.67	53
Свекла(с 01.08 по 31.12)	66.25	53	66.25	53	66.25	53	66.25	53	66.25	53	66.25	53	66.25	53
Сметана	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Соль	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Выход блюда.	200		200		200		200		200		200		200	

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель брусочками, морковь соломкой, лук полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин. до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2г). Внешний вид на поверхности жидкой части блестящий, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части темно малиновый, овощей свойственный. Консистенция овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,88	2,29	7,02	53,34

Технологическая карта № 7.149с-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Тефтели рыбные.**

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	5	4.2	5	4.2	5	4.2	5	4.2	6.13	5.15	6.13	5.15	6.13	5.15
Масло растительное	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Масло сливочное	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Минтай	80.82	45.26	80.82	45.26	80.82	45.26	80.82	45.26	113.75	63.71	113.75	63.71	113.75	63.71
Молоко	6.67	6.67	6.67	6.67	6.67	6.67	6.67	6.67	8.75	8.75	8.75	8.75	8.75	8.75
Мука	2.67	2.67	2.67	2.67	2.67	2.67	2.67	2.67	2.63	2.63	2.63	2.63	2.63	2.63
Хлеб пшеничный	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	4.38	4.38	4.38	4.38	4.38	4.38
Яйцо	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07
Выход блюда:	50		50		50		50		70		70		70	

Технология приготовления:

Филе без костей пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и замоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, хорошо вымешивают и формируют шарики, панируют в муке, обжаривают, заливают белым соусом и тушат 10-15 мин. Для приготовления соуса муку пассеруют на сливочном масле, разводят горячим бульоном и проваривают 10-15 мин.

Органолептические показатели:

Консистенция тефтелей нежная, сочная. Вкус и запах свойственные рыбе и соусу белому.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
15,34	5,57	6,53	179,38

Технологическая карта № 7.13/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из припущенной моркови и яблоч с растительным маслом 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
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	
Морковь(с 01.01 по 31.07)	54.44 40.83		54.44 40.83		54.44 40.83		54.44 40.83		54.44 40.83		54.44 40.83		54.44 40.83	
Морковь(с 01.08 по 31.12)	51.04 40.83		51.04 40.83		51.04 40.83		51.04 40.83		51.04 40.83		51.04 40.83		51.04 40.83	
Сахар	1.67 1.67		1.67 1.67		1.67 1.67		1.67 1.67		1.67 1.67		1.67 1.67		1.67 1.67	
Яблоки	9.26 8.33		9.26 8.33		9.26 8.33		9.26 8.33		9.26 8.33		9.26 8.33		9.26 8.33	
Выход блюда	50		50		50		50		50		50		50	

Технология приготовления:

Морковь промывают, очищают, ополаскивают проточной водой, затем нарезают соломкой или натирают на терке и припускают с добавлением воды (20 % к массе). Яблоки тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают, очищают, затем удаляют семенное гнездо (сердцевину), нарезают соломкой или натирают на терке. Компоненты соединяют, добавляют сахар, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет - моркови -оранжевый, яблоч-кремовый или светло-салатный. Консистенция моркови -мягкая, яблоч-хрустящая. Запах-свойственный припущенной моркови, яблоч с маслом растительным. Вкус характерный для припущенной моркови и яблоч с маслом растительным, кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,12	6,80	12,90	107,79

Утверждаю

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 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода	162	162	162	162	216	216	216	216	216	216
Сахар	11	11	10,5	10,5	14	14	14	14	14	14
Сухофрукты	7,5	7,5	7,5	7,5	10	10	10	10	10	10
Выход блюда	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 сыром 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

Утверждаю *Лобук*

Технологическая карта № 7.150/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка с повидлом 80 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
Дрожжи	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36
Масло растительное	1,33	1,33	1,33	1,33	1,33	1,33	1,33	1,33	1,78	1,78	1,78	1,78	1,78	1,78
Масло сливочное	2,67	2,67	2,67	2,67	2,67	2,67	2,67	2,67	4,44	4,44	4,44	4,44	4,44	4,44
Молоко	18,67	18,67	18,67	18,67	18,67	18,67	18,67	18,67	17,78	17,78	17,78	17,78	17,78	17,78
Мука	44	44	44	44	44	44	44	44	35,56	35,56	35,56	35,56	35,56	35,56
Повидло	25,33	25,33	25,33	25,33	25,33	25,33	25,33	25,33	24,89	24,89	24,89	24,89	24,89	24,89
Сахар	2,67	2,67	2,67	2,67	2,67	2,67	2,67	2,67	2,67	2,67	2,67	2,67	2,67	2,67
Яйцо	0,0889	0,0889	0,0889	0,0889	0,0889	0,0889	0,0889	0,0889	0,0889	0,0889	0,0889	0,0889	0,0889	0,0889
Выход блюда:	80		80		80		80		80		80		80	

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут. При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста.
Содержание в сырьевом наборе на выход 80 гр ватрушки составляет- 71 гр, на выход 90 гр - 106 гр. Потери при тепловой обработке - 15 %.

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
5,90	7,59	51,24	321,01