



18 ДЕНЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ  
КАРТЫ

## 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	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	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	75 75
Яйцо	2,04375 2,04375 4375	2,04375 2,04375 4375	2,04375 2,04375 4375	2,04375 2,04375 4375	2,04375 2,04375 4375	2,04375 2,04375 4375	2,04375 2,04375 4375	2,04375 2,04375 4375	2,04375 2,04375 4375	2,04375 2,04375 4375	2,04375 2,04375 4375	2,04375 2,04375 4375	2,04375 2,04375 4375	2,04375 2,04375 4375
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	10,06	2,53	147,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.084/1



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	116,25	116,25	116,25	116,25	116,25	116,25	116,25	116,25	155	155	155	155	155	155
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	37,51	35,63	37,51	35,63	37,51	35,63	37,51	35,63	50	47,5	50	47,5	50	47,5
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
0,71	0,67	7,31	42,45

## Технологическая карта № 7.30/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отвар. картофеля, моркови с реп.луком, сол.огурцом раст.маслом 50гр.

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 26.02)	35.89	23.33	35.89	23.33	35.89	23.33	35.89	23.33	35.89	23.33	35.89	23.33	35.89	23.33		
Картофель(с 01.03 по 31.05)	38.88	23.33	38.88	23.33	38.88	23.33	38.88	23.33	38.88	23.33	38.88	23.33	38.88	23.33		
Картофель(с 01.09 по 31.10)	31.11	23.33	31.11	23.33	31.11	23.33	31.11	23.33	31.11	23.33	31.11	23.33	31.11	23.33		
Картофель(с 01.11 по 31.12)	33.33	23.33	33.33	23.33	33.33	23.33	33.33	23.33	33.33	23.33	33.33	23.33	33.33	23.33		
Лук	8.93	7.5	8.93	7.5	8.93	7.5	8.93	7.5	8.93	7.5	8.93	7.5	8.93	7.5		
Масло растительное	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5		
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12.33	9.25	12.33	9.25	12.33	9.25	12.33	9.25	12.33	9.25	12.33	9.25	12.33	9.25		
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11.56	9.25	11.56	9.25	11.56	9.25	11.56	9.25	11.56	9.25	11.56	9.25	11.56	9.25		
Огурцы конс	9.38	7.5	9.38	7.5	9.38	7.5	9.38	7.5	9.38	7.5	9.38	7.5	9.38	7.5		
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	50		50		50		50		50		50		50			

## Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Соленые огурцы промывают, удаляют кожицу и семена, нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет свойственный овощам, входящим в рецептуру. Консистенция вареных овощей мягкая, сырых хрустящая. Запах свойственный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный овощам, входящим в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,42	13,38	11,00	186,57

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Компот из яблок 180г



Состав	Ясли			Дети			Сотрудники	
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 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	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189	
Сахар	12,6 12,6	12,6 12,6	12,6 12,6	12,6 12,6	12,6 12,6	12,6 12,6	12,6 12,6	
Яблоки	19,8 17,42	19,8 17,42	19,8 17,42	19,8 17,42	19,8 17,42	19,8 17,42	19,8 17,42	
Выход блюда	180	180	180	180	180	180	180	

## Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10 - 15 минут. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят при слабом кипении 6 - 8 минут. Быстро разваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

## Органолептические показатели:

Требования: Цвет сиропа - прозрачный, желтоватый. Фрукты должны сохранять форму нарезки.

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,04	0,03	7,39	30,89

## Технологическая карта № 7.264

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп крестьянский 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	128 128		128 128		128 128		128 128		170 170		170 170		170 170	170,67 170,67
Геркулес	6 6		6 6		6 6		6 6		8 8		8 8		8 8	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	32,31 21		32,31 21		32,31 21		32,31 21		43,08 28		43,08 28		43,08 28	
Картофель(с 01.03 по 31.08)	35 21		35 21		35 21		35 21		46,67 28		46,67 28		46,67 28	
Картофель(с 01.09 по 31.10)	28 21		28 21		28 21		28 21		37,33 28		37,33 28		37,33 28	
Картофель(с 01.11 по 31.12)	30 21		30 21		30 21		30 21		40 28		40 28		40 28	
Лук	8 6,72		8 6,72		8 6,72		8 6,72		10 8,4		10 8,4		10,67 8,96	
Масло растительное	1 1		1 1		1 1		1 1		1 1		1 1		1,33 1,33	
Масло сливочное	2 2		2 2		2 2		2 2		3 3		3 3		2,67 2,67	
Морковь(с 01.01 по 31.07)	12 9		12 9		12 9		12 9		16 12		16 12		16 12	
Морковь(с 01.08 по 31.12)	11,25 9		11,25 9		11,25 9		11,25 9		15 12		15 12		15 12	
Петрушка зелень	0,7 0,7		0,7 0,7		0,7 0,7		0,7 0,7		1 1		1 1		0,93 0,93	
Сметана	5 5		5 5		5 5		5 5		5 5		5 5		6,67 6,67	
Укроп зелень	0,7 0,7		0,7 0,7		0,7 0,7		0,7 0,7		1 1		1 1		0,93 0,93	
Выход блюда	150		150		150		150		200		200		200	

Технология приготовления:

Крупу после промывания закладывают в кипящую воду ( в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, картофель, нарезанный кубиками. За 7 - 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь, лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют зеленью, сметаной и доводят до кипения.

Температура подачи 65 С

#### Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестящий жир. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

#### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,91	2,24	5,77	48,40



## Технологическая карта № 7.061

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Бигус с мясом

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)	193,04	144,78	193,04	144,78	193,04	144,78	193,04	144,78	246,67	185	246,67	185	246,67	185
Капуста(с 01.08 по 31.12)	180,98	144,78	180,98	144,78	180,98	144,78	180,98	144,78	231,25	185	231,25	185	231,25	185
Лук	11	19,24	11	19,24	11	19,24	11	19,24	14,06	11,81	14,06	11,81	14,06	11,81
Масло растительное	2	2	2	2	2	2	2	2	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2	2	2	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56
Морковь(с 01.01 по 31.07)	20	15	20	15	20	15	20	15	25,56	19,17	25,56	19,17	25,56	19,17
Морковь(с 01.08 по 31.12)	18,75	15	18,75	15	18,75	15	18,75	15	23,96	19,17	23,96	19,17	23,96	19,17
Мука	2	2	2	2	2	2	2	2	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56
Мясо	60	133,85	60	133,85	60	133,85	60	133,85	108,12	61	108,12	61	108,12	61
Петрушка зелень	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,92	1,92	1,92	1,92	1,92	1,92
Сметана	3	3	3	3	3	3	3	3	3,83	3,83	3,83	3,83	3,83	3,83
Соль	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	3	3	3	3	3	3
Томатная паста	2	2	2	2	2	2	2	2	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56
Укроп зелень	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,92	1,92	1,92	1,92	1,92	1,92
Выход блюда	180		180		180		180		230		230		230	

Технология приготовления:

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), нарезанные кубиками мясо и тушат до готовности. За 10 минут до готовности добавляют соль, сливочное масло, сметану, томатную пасту, лавровый лист, пассерованные морковь и лук-репку, зелень.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

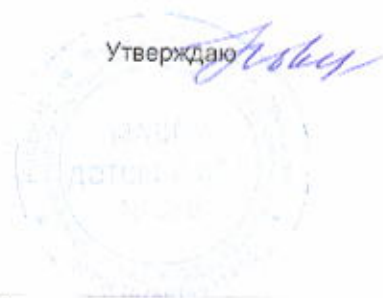
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,43	5,91	7,27	111,67

Утверждаю

Технологическая карта № 7.253-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Рис в молоке со сливочным маслом.



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		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		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто			
Вода	43.75	43.75	43.75	43.75	43.75	43.75	52.5	52.5	52.5	52.5	52.5	52.5	52.5	52.5
Масло сливочное	1.67	1.67	1.67	1.67	1.67	1.67	2	2	2	2	2	2	2	2
Молоко	87.51	83.13	87.51	83.13	87.51	83.13	105	99.75	105	99.75	105	99.75	105	99.75
Рис	10.83	10.83	10.83	10.83	10.83	10.83	13	13	13	13	13	13	13	13
Сахар	1.67	1.67	1.67	1.67	1.67	1.67	2	2	2	2	2	2	2	2
Выход блюда:	150		150		150		180		180		180		180	

Технология приготовления:

Рисовую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10 - 15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут сахар, соль и варят до готовности. Заправляют сливочным маслом за несколько минут до готовности. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,98	2,53	7,53	65,66