

Утверждаю



Технологическая карта № 4.16/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша молочная ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным

Состав	Ясли		Дети		Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Масло сливочное	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4
Молоко	76.5 76.5	76.5 76.5	102 102	102 102	76.5 76.5	102 102
Пшено	8.25 8.25	8.25 8.25	11 11	11 11	8.25 8.25	11 11
Рис	11.25 11.25	11.25 11.25	15 15	15 15	15 15	15 15
Сахар	3.75 3.75	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5	5 5
Соль	0.6 0.6	0.6 0.6	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0 0
Выход блюда:	150	150	200	200	200	200

Технология приготовления:

Рис и пшено перебирают, промывают водой сначала теплой, а затем холодной несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду, затем соединяют, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы и доводят до готовности под закрытой крышкой. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый с желтым оттенком. Консистенция -густая, на тарелке слегка расплывается, зерна набухшие, хорошо разварены. Запах-свойственный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной каше из смеси круп с маслом сливочным, без подгорелости.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит. С
2.47	3.22	12.10	94.38	0,25

Утверждаю

Технологическая карта № 7.029

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток на молоке (молоко-150 гр)-дети



Состав	Дети		Others			
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60
Кофейный напиток	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Молоко	150 142.5	150 142.5	150 142.5	150 142.5	150 142.5	150 142.5
Сахар	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13
Выход блюда:	200	200	200	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.
подачи 45 С.

Температура

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит.с ^у
1,96	2,01	9,34	69,76	0,15

Утверждаю



Технологическая карта № 7.035/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом.**

Состав	Ясли			Дети		Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Батон	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35	35 35
Масло сливочное	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Выход блюда:	40	40	40	40	40	40	40

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,17	11,23	28,53	212,60

Утверждаю

Технологическая карта № 4.19/10

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свежие фрукты.**



Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	Others
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Свежие фрукты	135 135	135 135	135 135	140 140	140 140	140 140	140 140

Выход блюда:	135	135	135	140	140	140	140
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Яблоко промыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,35	0,35	10,38	39,60

Утверждаю



Технологическая карта № 4.23/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отварной свеклы с солеными огурцами и растительным маслом 60гр. • 1

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 4 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	3.75 3.75	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Огурцы конс	7.5 7.5	7.5 7.5	10 10	10 10	10 10	7.5 7.5	10 10
Свекла(с 01.01 по 31.07)	48 36	48 36	64 48	64 48	64 48	64 48	64 48
Свекла(с 01.08 по 31.12)	45 36	45 36	60 48	60 48	60 48	60 48	60 48
Выход блюда:	45	45	60	60	60	60	60

Технология приготовления:

Очищенную свеклу (или промытую в кожце) отваривают, охлаждают, нарезают соломкой или натирают на терке. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой. Компоненты соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелко нарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, нарезка свеклы и огурцов сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет -свеклы-темно-красный или бордовый, огурцов-светло-салатный. Консистенция свеклы-мягкая, огурцов-слегка хрустящая. Запах-свойственный для вареной свеклы и соленых огурцов. Вкус характерный вареной свеклы и соленых огурцов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит, с"
1,27	7,42	8,95	110,68	2,3

Утверждаю



Технологическая карта № 7.111

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с клецками на курином бульоне.

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 1		Сотрудники 2	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Бульон	112.94 112.94	112.94 112.94	187.78 187.78	187.78 187.78	187.78 187.78	187.78 187.78	187.78 187.78	187.78 187.78	187.78 187.78	187.78 187.78
Вода	7.94 7.94	7.94 7.94	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33
Картофель(с 01.01 по 28.02)	40.72 26.47	40.72 26.47	68.37 44.44	68.37 44.44	68.37 44.44	68.37 44.44	68.37 44.44	68.37 44.44	68.37 44.44	68.37 44.44
Картофель(с 01.03 по 31.08)	44.12 26.47	44.12 26.47	74.07 44.44	74.07 44.44	74.07 44.44	74.07 44.44	74.07 44.44	74.07 44.44	74.07 44.44	74.07 44.44
Картофель(с 01.09 по 31.10)	35.29 26.47	35.29 26.47	59.25 44.44	59.25 44.44	59.25 44.44	59.25 44.44	59.25 44.44	59.25 44.44	59.25 44.44	59.25 44.44
Картофель(с 01.11 по 31.12)	37.81 26.47	37.81 26.47	63.49 44.44	63.49 44.44	63.49 44.44	63.49 44.44	63.49 44.44	63.49 44.44	63.49 44.44	63.49 44.44
Лук	7.06 5.93	7.06 5.93	11.11 9.33	11.11 9.33	11.11 9.33	11.11 9.33	11.11 9.33	11.11 9.33	11.11 9.33	11.11 9.33
Масло растительное	0.71 0.71	0.71 0.71	1.11 1.11	1.11 1.11	1.11 1.11	1.11 1.11	1.11 1.11	1.11 1.11	1.11 1.11	1.11 1.11
Масло сливочное	0.71 0.71	0.71 0.71	1.11 1.11	1.11 1.11	1.11 1.11	1.11 1.11	1.11 1.11	1.11 1.11	1.11 1.11	1.11 1.11
Морковь(с 01.01 по 31.07)	7.05 5.29	7.05 5.29	11.85 8.89	11.85 8.89	11.85 8.89	11.85 8.89	11.85 8.89	11.85 8.89	11.85 8.89	11.85 8.89
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.61 5.29	6.61 5.29	11.11 8.89	11.11 8.89	11.11 8.89	11.11 8.89	11.11 8.89	11.11 8.89	11.11 8.89	11.11 8.89
Мука	5.29 5.29	5.29 5.29	8.89 8.89	8.89 8.89	8.89 8.89	8.89 8.89	8.89 8.89	8.89 8.89	8.89 8.89	8.89 8.89
Петрушка зелень	1.32 1.32	1.32 1.32	2.22 2.22	2.22 2.22	2.22 2.22	2.22 2.22	2.22 2.22	2.22 2.22	2.22 2.22	2.22 2.22
Укроп зелень	1.32 1.32	1.32 1.32	2.22 2.22	2.22 2.22	2.22 2.22	2.22 2.22	2.22 2.22	2.22 2.22	2.22 2.22	2.22 2.22
Яйцо	0.03667 0.03667	0.03667 0.03667	0.06111 0.06111	0.06111 0.06111	0.06111 0.06111	0.06111 0.06111	0.06111 0.06111	0.06111 0.06111	0.06111 0.06111	0.06111 0.06111
Выход блюда:	150	150	200	200	200	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: В воду или бульон кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыплют просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 минут, затем охлаждают, добавляют в 3 приема яйца, перемешивают.

Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 г, закладывают в кипящую подсоленную воду (5 л на 1 кг) варят 7 мин., откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят. Температура подачи 65 град. С.

Клецки: мука 8 гр, масло сливочное 1 гр, яйцо 1/18 шт, вода 12 гр. Масса теста 22,5 гр. Масса готовых клецек 25 гр.

Органолептические показатели:

Бульон должен быть прозрачным. Овощи сохраняют форму нарезки, мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,95	0,97	5,97	38,65

Технологическая карта № 4.3/9



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рагу из мяса кур 200 гр**

Состав	Ясли			Дети			
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 4 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)	62.03 40.32	177.23 115.2	62.03 40.32	177.23 115.2	177.23 115.2	177.23 115.2	177.23 115.2
Картофель(с 01.03 по 31.08)	67.2 40.32	192 115.2	67.2 40.32	192 115.2	192 115.2	192 115.2	192 115.2
Картофель(с 01.09 по 31.10)	53.76 40.32	153.6 115.2	53.76 40.32	153.6 115.2	153.6 115.2	153.6 115.2	153.6 115.2
Картофель(с 01.11 по 31.12)	57.6 40.32	164.57 115.2	57.6 40.32	164.57 115.2	164.57 115.2	164.57 115.2	164.57 115.2
Кура	38.64 38.64	110.4 110.4	38.64 38.64	110.4 110.4	110.4 110.4	110.4 110.4	110.4 110.4
Лук	4.48 4.48	12.8 12.8	4.48 4.48	12.8 12.8	12.8 12.8	12.8 12.8	12.8 12.8
Масло растительное	3.92 3.92	11.2 11.2	3.92 3.92	11.2 11.2	11.2 11.2	11.2 11.2	11.2 11.2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8.21 6.16	23.47 17.6	8.21 6.16	23.47 17.6	23.47 17.6	23.47 17.6	23.47 17.6
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.7 6.16	22 17.6	7.7 6.16	22 17.6	22 17.6	22 17.6	22 17.6
Мука	1.12 1.12	3.2 3.2	1.12 1.12	3.2 3.2	3.2 3.2	3.2 3.2	3.2 3.2
Соль	0.56 0.56	1.6 1.6	0.56 0.56	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6
Выход блюда:	70	200	70	200	200	200	200

Технология приготовления:

Отработанные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют соль, доводят до кипения, варят до готовности при слабом кипении, периодически удаляя пену. Отварные тушки кур охлаждают, нарубают на куски массой 25г, отделяют мякоть от кости. Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками, репчатый лук - дольками, нарезанные овощи припускают с добавлением воды (20% к массе). Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до образования кремового цвета), разводят горячей кипяченой водой, растирают с маслом сливочным и варят 15 мин, добавляют соль и доводят до кипения. Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и отварной картофель, заливают соусом и тушат 15-20 мин. Температура подачи 65С

Органолептические показатели:

Внешний вид - мясо птицы и овощи сохранили форму. Цвет - свойственный тушеному мясу и входящих в рецептуру овощей. Консистенция - мягкая, сочная. Запах - свойственный тушеному мясу кур, овощей в соусе, без постороннего. Вкус - характерный тушеному мясу, овощей в соусе, без подгорелости.

Утверждаю



Технологическая карта № 7.2/10/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Компот из яблок и изюма 180 гр

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 1	Сотрудники 2
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189
Изюм	4.59 4.5	4.59 4.5	4.59 4.5	4.59 4.5	4.59 4.5	4.59 4.5	4.59 4.5
Сахар	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5
Яблоки	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:

Сушеные фрукты перебирают по видам и тщательно промывают. Яблоки нарезают на части, заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм, сахар и варят еще 8-10 мин. при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет - мг 3 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию. Внешний вид - вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет - свойственный вареным сухофруктам, отвар от желтоватого до светло-коричневого разной интенсивности. Консистенция - жидкой части - прозрачная, в которой может быть незначительное. Запах - свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего. Вкус - характерный для вареных сухофруктов 3 кисло-сладкий. Температура подачи 65 С

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,05	0,01	8,67	35,88

Сборник ТК для питания детей



Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной 40 гр

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю		Сотрудники 2 блю		Others	
	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 12 ч	5 д 4 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	Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	
Хлеб ржаной	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	
Выход блюда:	40	40	40	40	40	40	40	40	

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит.с ^н
6,60	1,20	41,80	181,00	0

Утверждаю



Технологическая карта № 7.050

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 20 гр.

Состав	Дети	Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб пшеничный	20 20	20 20	20 20

Выход блюда:	20	20	20
--------------	----	----	----

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,59	0,88	50,12	231,00

Утверждаю



Технологическая карта № 7.н038

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Омлет натуральный.

Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	Сотрудники 2
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Масло растительное	2 2	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	1 1	1.5 1.5	1 1	2 2	2 2	2 2	2 2
Молоко	30 30	30 30	30 30	40 40	40 40	40 40	40 40
Яйцо	0.82 0.82	0.8175 0.8175	0.82 0.82	1.09 1.09	1.09 1.09	1.09 1.09	1.09 1.09
Выход блюда:	60	60	60	80	80	80	80

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	10,94	2,51	156,24



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка со сметаной 70 гр**

Состав	Ясли		Дети		Others		
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Дрожжи	1.16 1.16	1.16 1.16	1.16 1.16	1.16 1.16	1.16 1.16	1.16 1.16	1.16 1.16
Масло растительное	5.84 5.84	5.84 5.84	5.84 5.84	5.84 5.84	5.84 5.84	5.84 5.84	5.84 5.84
Молоко	17.5 17.5	17.5 17.5	17.5 17.5	17.5 17.5	17.5 17.5	17.5 17.5	17.5 17.5
Мука	47.84 47.84	47.84 47.84	47.84 47.84	47.84 47.84	47.84 47.84	47.84 47.84	47.84 47.84
Сахар	4.66 4.66	4.66 4.66	4.66 4.66	4.66 4.66	4.66 4.66	4.66 4.66	4.66 4.66
Сметана	23.34 23.34	23.34 23.34	23.34 23.34	23.34 23.34	23.34 23.34	23.34 23.34	23.34 23.34
Соль	0.11 0.11	0.11 0.11	0.11 0.11	0.11 0.11	0.11 0.11	0.11 0.11	0.11 0.11
Яйцо	0.11666 0.11666	0.11666 0.11666	0.11666 0.11666	0.11666 0.11666	0.11666 0.11666	0.11666 0.11666	0.11666 0.11666

Выход блюда:	70	70	70	70	70	70	70
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добавляют 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку, тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста формируют шарики, укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин., затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яиц, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки смазывают и выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 6-8 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская, с равномерной корочкой, с фаршем из сметаны. Цвет - тестовой части - золотистый, фарша - светло-кремовый. Консистенция корочки - мягкая, слегка хрустящая, тестовой части - однородная, пористая, фарша - сочная. Запах - свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с сметаной, без постороннего. Вкус - характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании со сметаной, без подгорелости.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Вит, с
9,13	14,25	48,28	394,05	0,28

Средняя температура

Средняя влажность

Время	Температура	Влажность	Скорость ветра	Солнечная радиация	Облачность	Состояние неба	Вид осадков	Сила осадков	Скорость ветра	Состояние неба	Вид осадков	Сила осадков
06:00	12,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
07:00	13,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
08:00	14,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
09:00	15,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
10:00	16,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
11:00	17,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
12:00	18,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
13:00	18,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
14:00	17,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
15:00	16,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
16:00	15,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
17:00	14,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
18:00	13,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
19:00	12,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
20:00	11,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
21:00	10,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
22:00	9,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
23:00	8,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		
24:00	7,0	75	0,5	0	100	ясно			0,5	ясно		

Средние значения

Средняя температура за сутки: 14,0 °C
 Средняя влажность за сутки: 75%
 Средняя скорость ветра за сутки: 0,5 м/с
 Средняя солнечная радиация за сутки: 0 ккал/м²
 Средняя облачность за сутки: 100%
 Среднее состояние неба за сутки: ясно
 Средний вид осадков за сутки: нет осадков
 Средняя сила осадков за сутки: 0 мм

Максимальные значения

Максимальная температура за сутки: 18,0 °C
 Максимальная влажность за сутки: 75%
 Максимальная скорость ветра за сутки: 0,5 м/с
 Максимальная солнечная радиация за сутки: 0 ккал/м²
 Максимальная облачность за сутки: 100%
 Максимальное состояние неба за сутки: ясно
 Максимальный вид осадков за сутки: нет осадков
 Максимальная сила осадков за сутки: 0 мм

Технологическая карта № 7.343/2



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель Валетек**

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	143 143	142.5 142.5	143 143	190 190	142.5 142.5	190 190	190 190
Кисель	15 15	15 15	15 15	20 20	20 20	24 24	24 24

Выход блюда:	150	150	150	180	180	200	200
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Содержимое пакета (500 г), разводят в 1 л количеством холодной воды, перемешивают. Полученную смесь вливают в кипяток(2,6 л) и размешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	12,00	47,27

Технологическая карта № 7.20/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп-лапша на курином бульоне 0,180



Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	Сотрудники 1
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Бульон	162 162	162 162	162 162	162 162	162 162	162 162	162 162
Лук	5.36 4.5	5.36 4.5	5.36 4.5	5.36 4.5	5.36 4.5	5.36 4.5	5.36 4.5
Макаронные изделия	14.4 14.4	14.4 14.4	14.4 14.4	14.4 14.4	14.4 14.4	14.4 14.4	14.4 14.4
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
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.8 8.1	10.8 8.1	10.8 8.1	10.8 8.1	10.8 8.1	10.8 8.1	10.8 8.1
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10.13 8.1	10.13 8.1	10.13 8.1	10.13 8.1	10.13 8.1	10.13 8.1	10.13 8.1
Соль	0.9 0.9	0.9 0.9	0.9 0.9	0.9 0.9	0.9 0.9	0.9 0.9	0.9 0.9
Выход блюда:	180	180	180	180	180	180	180

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды(20% к массе) и маслом. Картофель нарезают брусочками. В кипящий куриный бульон кладут нарезанный картофель и варят 7-10 мин, затем добавляют макаронные изделия, припущенные овощи, соль и варят до готовности. При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень. (1-2г). Температура подачи 65С

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, овощи и вермишель(лапша) сохранили форму Цвет бульона - янтрный или светло-коричневый, овощей и макаронных изделий - характерный для их вида. Консистенция - овощей и макаронных изделий мягкая, слегка плотная. Запах - свойственный куриному бульону и овощей, входящих в рецептуру, без постороннего. Вкус - характерный куриному бульону, припущенных овощей и макаронных изд., входящих в рецептуру.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,88	1,53	6,09	44,48