

Технологическая карта № 7.н066

Утверждаю



Машу Мантурова ТМ

Сборник ТК для питания детей

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

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	71 71	71.25 71.25	71.25 71.25	71 71	95 95	95 95	95 95
Манка	15 15	15 15	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20
Масло сливочное	3 3	3.75 3.75	3.75 3.75	3 3	5 5	5 5	5 5
Молоко	79 75.05	78.75 74.81	78.75 74.81	79 75.05	105 99.75	105 99.75	105 99.75
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:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

Содержание в сырьевом наборе на выход манной каши 150 гр составляет 169 гр, на выход 200 гр - 225 гр.
Потери при тепловой обработке - 11 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С. При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,30	3,31	10,64	88,51

Утверждаю

Мау Мантурова Т.А.

Технологическая карта № 7.381

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Молоко 150 г**



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	
Молоко	156 149.76	156 149.76	156 149.76	156 149.76	156 149.76	156 149.76	156 149.76	
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150	150	

Технология приготовления:

Молоко вскипятить и разлить порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,63	2,81	4,27	58,91

Технологическая карта № 7.035/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом 25/6 гр

Утверждаю



Машу Мантурова ТМ

Состав	Ясли				Дети		
	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	6 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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Батон	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25
Масло сливочное	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6
Выход блюда	31	31	31	31	31	31	31

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
6,32	18,39	43,16	334,29

Утверждаю



Технологическая карта № 7.435/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сыр 8 гр

Состав	Ясли				Дети		
	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	6 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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Сыр	8 17.36	8 17.36	8 17.36	8 17.36	8 17.36	8 17.36	8 17.36
Выход блюда:	8	8	8	8	8	8	8

Технология приготовления:

Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2 - 3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30 - 40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике).

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
23,88	24,63	0,00	323,84

Утверждаю



Технологическая карта № 7.346

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Яблоко 100гр**

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	6 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	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Яблоки	100 88	100 88	100 88	100 88	100 88	100 88	100 88

Выход блюда:	100	100	100	100	100	100	100
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

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

Маш Машурова Т.И.

Технологическая карта № 7.55с/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп геркулесовый на курином бульоне со сметаной ..



Состав	Ясли				Дети		
	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	6 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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Бульон	120 120	120 120	120 120	120 120	160 160	160 160	160 160
Геркулес	6 6	6 6	6 6	6 6	8 8	8 8	8 8
Картофель(с 01.01 по 28.02)	46.15 30	46.15 30	46.15 30	46.15 30	61.54 40	61.54 40	61.54 40
Картофель(с 01.03 по 31.08)	50 30	50 30	50 30	50 30	66.67 40	66.67 40	66.67 40
Картофель(с 01.09 по 31.10)	40 30	40 30	40 30	40 30	53.33 40	53.33 40	53.33 40
Картофель(с 01.11 по 31.12)	42.86 30	42.86 30	42.86 30	42.86 30	57.14 40	57.14 40	57.14 40
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
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
Петрушка зелень	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1
Сметана	4.2 4.2	4.2 4.2	4.2 4.2	4.2 4.2	5.6 5.6	5.6 5.6	5.6 5.6
Укроп зелень	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Морковь нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, добавляют крупу геркулес, доводят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь и варят при слабом кипении до полной готовности супа. В конце варки суп солят и кладут мелко нарезанную зелень, сметану.

Органолептические показатели:

Крупа хорошо набухла, но не разварена, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестки жира. 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
0,99	1,67	6,58	46,41

Утверждаю



Мау Мантурова тч

Технологическая карта № 7.1/9

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Мясо кур отварное (порци., без кости) 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
Кура	115 69	115 69	115 69	115 69	115 69	115 69	115 69
Лук	1.79 1.5	1.79 1.5	1.79 1.5	1.79 1.5	1.79 1.5	1.79 1.5	1.79 1.5
Соль	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	50	50	50	50	50	50	50

Технология приготовления:

Отработанные тушки, компактно заправленные, кладут в холодную воду (2-2,5 л на 1 кг), добавляют очищенный и нарезанный репчатый лук, соль, доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении, периодически удаляя пену. Оварные тушки кур охлаждают, нарубают на порции, отделяют мякоть от кости, укладывают в сотейник, заливают горячим бульоном и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-куски одинаковой массы. Цвет-от серо-белого до темно-серого. Консистенция-мягкая, сочная. Запах-свойственный варенному мясу кур, без постороннего. Вкус-характерный варенному мясу кур.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
23,64	22,34	1,16	333,81

Утверждаю



Ментурова МЦ

Технологическая карта № 7.16/3/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекла тушеная в сметанном соусе**

Состав	Ясли				Дети		
	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	6 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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	10 10	12.4 12.4	10 10	10 10	15.5 15.5	15.5 15.5	15.5 15.5
Масло сливочное	4 4	4 4	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5
Мука	3 3	4 4	3 3	3 3	5 5	5 5	5 5
Свекла(с 01.01 по 31.07)	151.47 113.6	147.63 110.72	151.47 113.6	151.47 113.6	184.53 138.4	184.53 138.4	184.53 138.4
Свекла(с 01.08 по 31.12)	142 113.6	138.4 110.72	142 113.6	142 113.6	173 138.4	173 138.4	173 138.4
Сметана	7 7	6.4 6.4	7 7	7 7	8 8	8 8	8 8
Соль	0.4 0.4	0.8 0.8	0.4 0.4	0.4 0.4	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	120	120	120	120	150	150	150

Технология приготовления:

Очищенную свеклу варят , нарезают кубиками , добавляют , сметанный соус, и тушат 5-10мин. Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета)растирают с маслом сливочным , разводят горячим водой и варят при слабом кипении 10-15мин, добавляя сметану соль, и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид -форма нарезки свеклы сохранена. Цвет темный -бордовый. Консистенция -свеклы-мягкая, соуса-однородная. Запах свойственный вареной свекле и сметанного соуса. Вкус характерный вареной свекле и сметанного соуса.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,79	3,48	12,21	85,65

Технологическая карта № 7.078

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из изюма**



Мантурова Т.В.

Состав	Ясли				Дети		
	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	6 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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	162 162	162 162	162 162	162 162	216 216	216 216	216 216
Изюм	10 10	7.5 7.5	7.5 7.5	10 10	10 10	10 10	10 10
Сахар	12 12	9.75 9.75	9.75 9.75	12 12	13 13	13 13	13 13
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. 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 компота 150 гр составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.

Органолептические показатели:

Косистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареному изюму.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,09	0,00	9,19	37,74

Технологическая карта № 7.049

Утверждаю



Маму Мантурова Т.И.

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 15 гр**

Состав	Ясли				Дети		
	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	6 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	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб пшеничный	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15

Выход блюда:	15	15	15	15	15	15	15
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,93	50,13	231,00

Утверждаю

Машу Мантурове



Технологическая карта № 7.050

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 20 гр

Состав	Ясли				Дети		
	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	6 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб пшеничный	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20
Выход блюда:	20	20	20	20	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
7,60	0,90	50,10	231,00

Утверждаю

Маша Мантурова ИЧ



Технологическая карта № 7.002

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 25 гр**

Состав	Ясли			Дети			
	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	6 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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб ржаной	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25

Выход блюда:	25	25	25	25	25	25	25
--------------	----	----	----	----	----	----	----

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
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю



Технологическая карта № 7.003

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 40 гр**

Состав	Ясли				Дети		
	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	6 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Хлеб ржаной	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Выход блюда:	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
6,60	1,20	41,80	181,00

Утверждаю



Мочу Менгурсва ТНЦ

Технологическая карта № 7.038/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет натуральный 100 гр**

Состав	Если				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 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Молоко	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Яйцо	1.65 1.65	1.65 1.65	1.65 1.65	1.65 1.65	1.65 1.65	1.65 1.65	1.65 1.65
Выход блюда:	100	100	100	100	100	100	100

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.

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

Потери при тепловой обработке - 10 %.

Содержание

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
8,96	11,02	2,17	160,16

Утверждаю

Машу Машурова МЧ



Технологическая карта № 7.375/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кукуруза консервированная 25гр

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники 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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 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	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	
Кукуруза консервиров	41.67 25	41.67 25	41.67 25	41.67 25	41.67 25	41.67 25	41.67 25
Выход блюда:	25	25	25	25	25	25	25

Технология приготовления:

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3 - 5 минут, затем отвар сливают и отпускают кукурузу как гарнир.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,36	0,44	18,64	98,00

Утверждаю

Маму монгурова М.И.

Технологическая карта № 7.375/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кукуруза консервированная 45гр**



Состав	Ясли				Дети		
	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	6 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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Кукуруза консервиров	75 45	74.7 44.82	74.7 44.82	75 45	74.7 44.82	74.7 44.82	74.7 44.82
Выход блюда:	45	45	45	45	45	45	45

Технология приготовления:

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3 - 5 минут, затем отвар сливают и отпускают кукурузу как гарнир.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,36	0,44	18,64	98,00

Утверждаю



Ивану Мантурова ИИ

Технологическая карта № 11

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **чай с сахаром**

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	150 150	150 150	150 150	150 150	200 200	200 200	200 200
Сахар	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	10 10	10 10	10 10
Чай	0.45 0.45	0.45 0.45	0.45 0.45	0.45 0.45	1 1	1 1	1 1

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

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	4,99	18,95

Утверждаю
Мамулова Ж

Маму

Утверждаю

Технологическая карта № 7.048

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 10 гр



Состав	Ясли					
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	Дети
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	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Хлеб пшеничный						

Выход блюда:	10	10	10	10	10	10
--------------	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,90	50,10	231,00

Утверждаю



Технологическая карта № 7.221/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Вафли 15 гр**

Состав	Ясли				Дети		
	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вафли							
Выход блюда:	15	15	15	15	15	15	15

Технология приготовления:

Выложить из упаковки и раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,20	2,80	80,93	350,00