

Технологическая карта № 7.095

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша кукурузная молочная с маслом

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	67.5 67.5	67.5 67.5	67.5 67.5	67.5 67.5	90 90	90 90	90 90
Кукурузная крупа	15 15	15 15	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20
Масло сливочное	2 2	3.75 3.75	3.75 3.75	2 2	5 5	5 5	5 5
Молоко	80 76	78.75 74.81	78.75 74.81	80 76	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Сахар	4 4	3.75 3.75	3.75 3.75	4 4	5 5	5 5	5 5
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20 - 30 минут после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.  
 Температура подачи 65 С.  
 Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  
 Цвет соответствует виду крупы. Консистенция текучая, однородная и без засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

Требование:

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,11	3,33	11,25	91,30

Технологическая карта № 7.13/10/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток с молоком•1

Утверждаю



*Машу*  
*Машурова ТМ*

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	52.8 52.8	52.8 52.8	52.8 52.8	52.8 52.8	85.5 85.5	85.5 85.5	85.5 85.5
Кофейный напиток	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.2 1.2	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
Молоко	100 100	100 100	100 100	100 100	120 120	120 120	120 120
Сахар	11 11	11 11	11 11	11 11	13 13	13 13	13 13
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения 3 отстаивают 5-8 мин и процеживают. Отдельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом изготовлении в процеженный кофейный напиток добавляют сахар и горячее кипяченое молоко и доводят до кипения. Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованное: 100 г пастеризованного молока заменяется 46 г молока сгущенного стерилизованного. Внешний вид-непрозрачная жидкость, без осадка, Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для кофейного напитка с молоком, без постороннего. Вкус - характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,65	1,69	8,77	62,89

Технологическая карта № 7.035/2

Утверждаю



*Машу* *Машурова ТМ*

Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Ясли						
	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	Дети 5 д 12 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

Технологическая карта № 7.435/1

Утверждаю



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

Технологическая карта № 7.346

Утверждаю



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 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	
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



*М.О. Мантурова т.ч.*

Технологическая карта № 7.20/2/5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп-лапша .

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	126 126		126 126		126 126		126 126		172 172		172 172		172 172	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	53.85	35	53.85	35	53.85	35	53.85	35	51.69	33.6	51.69	33.6	51.69	33.6
Картофель(с 01.03 по 31.08)	58.33	35	58.33	35	58.33	35	58.33	35	56	33.6	56	33.6	56	33.6
Картофель(с 01.09 по 31.10)	46.67	35	46.67	35	46.67	35	46.67	35	44.8	33.6	44.8	33.6	44.8	33.6
Картофель(с 01.11 по 31.12)	50	35	50	35	50	35	50	35	48	33.6	48	33.6	48	33.6
Лук	5	4.2	5	4.2	5	4.2	5	4.2	5.6	4.7	5.6	4.7	5.6	4.7
Макаронные изделия	8	8	8	8	8	8	8	8	12	12	12	12	12	12
Масло растительное	2	2	2	2	2	2	2	2	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6
Масло сливочное	1	1	1	1	1	1	1	1	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8.53	6.4	8.53	6.4	8.53	6.4	8.53	6.4	10.24	7.68	10.24	7.68	10.24	7.68
Морковь(с 01.08 по 31.12)	8	6.4	8	6.4	8	6.4	8	6.4	9.6	7.68	9.6	7.68	9.6	7.68
Соль	1	1	1	1	1	1	1	1	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8
Выход блюда:	150		150		150		150		200		200		200	

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 7-10мин, затем добавляют макаронные изделия, припущенные овощи, соль и варят до готовности. При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень.(1-2г).

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.

Технологическая карта № 7.н114

Утверждаю



*Машу Мамтурова ТМ*

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Котлета из мяса кури

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
Лук	5   4.2	5.25   4.41	5.25   4.41	5   4.2	7   5.88	7   5.88	7   5.88
Масло растительное	1   1	1.5   1.5	1.5   1.5	1   1	2   2	2   2	2   2
Молоко	10   10	9.75   9.75	9.75   9.75	10   10	10   10	10   10	13   13
Филе птицы	57.14   52	57.69   52.5	57.69   52.5	57.14   52	76.92   70	76.92   70	76.92   70
Хлеб пшеничный	5   5	5.25   5.25	5.25   5.25	5   5	7   7	7   7	7   7
Яйцо	0.06   0.06	0.06   0.06	0.06   0.06	0.06   0.06	0.08   0.08	0.08   0.08	0.08   0.08
Выход блюда:	60	60	60	60	80	80	80

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку с луком. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты и укладывают на смазанный растительным маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15-20 мин. Температура подачи 65 град. С.

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделия сохраняют форму, без трещин. Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет - на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция-пышная, не мажущаяся.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
19,05	4,95	5,25	153,86

Технологическая карта № 7.63с/4

Утверждаю

*Машу Мантурова М.С.*



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Картофель отварной.

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)							
Картофель(с 01.03 по 31.08)							
Картофель(с 01.09 по 31.10)							
Картофель(с 01.11 по 31.12)							
Масло сливочное	3 3	3.2 3.2	3.2 3.2	3 3	4 4	4 4	4 4
<b>Выход блюда:</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>

Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или припускают кубиком с добавлением соли. Отварной картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, можно посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

Органолептические показатели:

Клубни картофеля однородные по величине целые или сохранили форму нарезки, слегка разварившиеся. Консистенция мягкая, рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового, без потемневших пятен. Вкус и запах, свойственный свеже сваренному картофелю. В меру соленый (недосоленный) с ароматом сливочного масла и зелени.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,93	2,18	16,79	100,17



Технологическая карта № 7.063

Утверждаю

*Масу Мамтурбе тш*



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Напиток из шиповника**

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	150 150	150 150	150 150	150 150	200 200	200 200	200 200
Сахар	12 12	10.5 10.5	10.5 10.5	12 12	14 14	14 14	14 14
Шиповник	9 9	7.5 7.5	7.5 7.5	9 9	10 10	10 10	10 10
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Сушеные плоды шиповника промыть холодной водой, измельчить, залить кипятком из расчета 8,0 г на 110 мл воды. Кипятить 10 минут в нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой. Настаивать 3-4 часа в прохладном месте, а затем процедить.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,16	0,00	9,09	37,58

Технологическая карта № 7.049



*Машу Мантурове ТМ*

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

*Мау Мантурова*



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 Машурова 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	5 д 12 ч	6 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	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

Технологическая карта № 7.003

Утверждаю



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



*Машу Ментурбе ТМШ*

Технологическая карта № 7.038/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Омлет натуральный 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
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

Технологическая карта № 7.017/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зеленый горошек 45 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
Зеленый горошек	69  44.16	69  44.16	69  44.16	69  44.16	69  44.16	69  44.16	69  44.16
Выход блюда:	45	45	45	45	45	45	45

Технология приготовления:

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

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,87	0,18	5,80	39,25

Утверждаю



*Иван Мантуров*

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

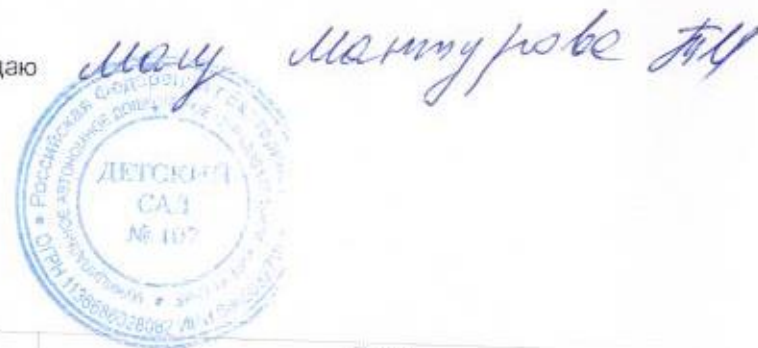
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)  
грамм на 100 г.

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



Технологическая карта № 7.048

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 10 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
Хлеб пшеничный	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Выход блюда:	10	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

Технологическая карта № 7.308

Утверждаю



*Машу Мантурова ТУ*

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Печенье 30 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
Печенье	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30

Выход блюда:	30	30	30	30	30	30	30
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,40	5,20	76,80	458,00