

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад № 148**

Юридический адрес: 620103, Свердловская область, г.Екатеринбург, ул.Латышская, 90
Тел.(34)256-94-04, E-mail: mdou148@eduekb.ru, сайт: <https://148.tvoyasadik.ru/>

Полдник



Технологическая карта № 7.1/5/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка пшеничная с творогом 120г**



Состав	Ясли						Дети							
	5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 24 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	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	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 67.2	67.2 67.2	67.2 67.2	67.2 67.2	67.2 67.2	67.2 67.2	67.2 67.2	
Масло растительное	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	
Масло сливочное	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	
Пшено	37.2 37.2	37.2 37.2	37.2 37.2	37.2 37.2	37.2 37.2	37.2 37.2	37.2 37.2	37.2 37.2	37.2 37.2	37.2 37.2	37.2 37.2	37.2 37.2	37.2 37.2	
Сахар	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	
Соль	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	
Творог	30.61 30	30.61 30	30.61 30	30.61 30	30.61 30	30.61 30	30.61 30	30.61 30	30.61 30	30.61 30	30.61 30	30.61 30	30.61 30	
Яйцо	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	
Выход блюда:	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	

Технология приготовления:

Пшено хорошо промывают и варят в подсоленной воде кашу, охлаждают до 60-70С, добавляют протертый творог, сырые яйца, сахар, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С до образования золотистой корочки 15-20 мин или варят на пару 30-35 мин. Готовую запеканку порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, полита сливочным маслом. Цвет-корочки-золотистый, на разрезе-светло-желтый. Консистенция-мягкая, рыхлая, однородная. Запах-свойственный для пшенной каши с творогом и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный для пшенной каши с творогом и сливочным маслом, сладковатый, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,27	10,76	24,00	248,0

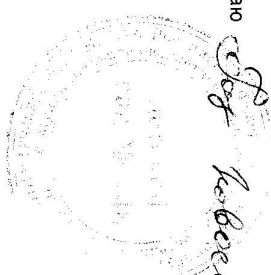
Технологическая карта № 7.351

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Стушеное молоко 20 гр

Утверждено

Л.А. Ковалева ЛА



Состав	Ясли	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
Стушенка	21.33 20.48	21.33 20.48	21.33 20.48

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

Органолептические показатели:

Стушеное молоко разливают порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,35	8,70	57,35	327,68

Технологическая карта № 7.032



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники
	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	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 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
Вода	150 150	150 150	150 150	200 200	200 200	200 200	200 200
Сахар	10.5 10.5	10.5 10.5	10.5 10.5	13 13	13 13	13 13	13 13
Чай	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2
Выход блюда:	150	150	150	200	200	200	200

Технология приготовления:

В кипяток всыпать чай, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40 - 45 С, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите, т.к. его вкус и аромат ухудшаются.

Органолептические показатели:

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
0,00	0,00	5,91	24,64

Утверждаю


Технологическая карта № 7.050

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 20 гр

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто 20 20	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто 20 20	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто 20 20	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто 20 20	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто 20 20	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто 20 20
Хлеб пшеничный						

Выход блюда:	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