

**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.tvoysadik.ru/>

Завтрак



Технологическая карта № 7.н123с



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев на концентрированном молоке со сливочным маслом**

Состав	Ясли			Дети			Others	
	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	
Вода	130 130	130 130	130 130	175 175	175 175	175 175	175 175	
Геркулес	15 15	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20	20 20	
Масло сливочное	3 3	3 3	3 3	5 5	5 5	5 5	5 5	
Молоко концентрирова	37 37	37 37	37 37	49 49	49 49	49 49	49 49	
Сахар	2 2	2 2	2 2	3 3	3 3	3 3	3 3	
Выход блюда:	150	150	150	200	200	200	200	

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу "Геркулес" и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

Цвет светло - кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,66	3,80	9,34	85,05

Технологическая карта № 7.030

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток на стуженом молоке

Утверждаю

Ирина Владимировна
Ковалева



Состав	Ясли	Дети	Others
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нetto	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нetto	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нetto
Вода	1371 137	1821 182	1821 182
Кофейный напиток	1.5 1.5	2 2	2 2
Сахар	2 2	2 2	2 2
Стуженка	20 20	30 30	30 30

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

Технология приготовления:

В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения, добавляют стуженое молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.

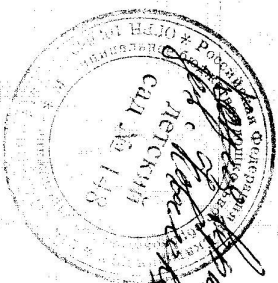
Органолептические показатели:

Цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,10	1,12	8,95	55,59



Ирина Владимировна
Ковалева

Технологическая карта № 7.035

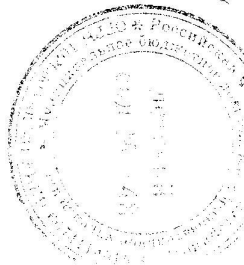
Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом

Утверждаю

И.И.И.

И.И.И.



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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Батон	25 25	40 40	40 40	40 40
Масло сливочное	4 4	5 5	5 5	5 5
Выход блюда:	29	45	45	45

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

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

	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
Белки		47,47	292,00
	11,84		
	6,91		