

**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/>

Обед



Технологическая карта № 7.28/1/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из отварного картофеля, моркови и репчатого лука с растител. маслом 50гр.**

Состав	Ясли						Дети						Сотрудники	
	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	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	44.88 29.17	44.88 29.17	44.88 29.17	44.88 29.17	44.88 29.17	44.88 29.17	44.88 29.17	44.88 29.17	44.88 29.17	44.88 29.17	44.88 29.17	44.88 29.17	44.88 29.17	
Картофель(с 01.03 по 31.08)	48.62 29.17	48.62 29.17	48.62 29.17	48.62 29.17	48.62 29.17	48.62 29.17	48.62 29.17	48.62 29.17	48.62 29.17	48.62 29.17	48.62 29.17	48.62 29.17	48.62 29.17	
Картофель(с 01.09 по 31.10)	38.89 29.17	38.89 29.17	38.89 29.17	38.89 29.17	38.89 29.17	38.89 29.17	38.89 29.17	38.89 29.17	38.89 29.17	38.89 29.17	38.89 29.17	38.89 29.17	38.89 29.17	
Картофель(с 01.11 по 31.12)	41.67 29.17	41.67 29.17	41.67 29.17	41.67 29.17	41.67 29.17	41.67 29.17	41.67 29.17	41.67 29.17	41.67 29.17	41.67 29.17	41.67 29.17	41.67 29.17	41.67 29.17	
Лук	5.95 5	5.95 5	5.95 5	5.95 5	5.95 5	5.95 5	5.95 5	5.95 5	5.95 5	5.95 5	5.95 5	5.95 5	5.95 5	
Масло растительное	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	
Морковь(с 01.01 по 31.07)	19 14.25	19 14.25	19 14.25	19 14.25	19 14.25	19 14.25	19 14.25	19 14.25	19 14.25	19 14.25	19 14.25	19 14.25	19 14.25	
Морковь(с 01.08 по 31.12)	17.81 14.25	17.81 14.25	17.81 14.25	17.81 14.25	17.81 14.25	17.81 14.25	17.81 14.25	17.81 14.25	17.81 14.25	17.81 14.25	17.81 14.25	17.81 14.25	17.81 14.25	
Соль	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	
Выход блюда:	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	

Технология приготовления:

Картофель, морковь моют, очищают и варят по отдельности до готовности, затем охлаждают, нарезают небольшими кубиками или ломтиками. Очищенный лук репчатый тщательно промывают проточной водой и вымачивают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают, затем лук нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Нарезанные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью(1-2г). Внешний вид салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного. Цвет картофеля светло желтый, моркови оранжевый, репчатого лука светло салатный. Консистенция картофеля и моркови мягкая, лука хрустящая. Запах свойственный для овощей, входящим в рецептуру, с маслом растительным, без постороннего. Вкус характерный для овощей, входящих в рецептуру, с маслом растительным.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1,58	6,08	12,96	129,6

Технологическая карта № 7.20/2/2

Сборник ТК для питания детей

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



Состав	Ясли													
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 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	
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:	150		180		180		150		180		180		150	

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).

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, приправленным овощами и макаронными изд., входящих в рецептуру.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1,06	1,84	7,31	53

Технологическая карта № 7.н350

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Бигус с мясом куры**



Состав	Ясли											
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 24 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто	Норма закладки на 1 порцию, г Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто	Норма закладки на 1 порцию, г Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто	Норма закладки на 1 порцию, г Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто	Норма закладки на 1 порцию, г Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто	Норма закладки на 1 порцию, г Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто	Норма закладки на 1 порцию, г Нетто
Капуста(с 01.01 по 31.07)	193.33 116	193.33 116	193.33 116	193.33 116	247.03 148.22	247.03 148.22	247.03 148.22	247.03 148.22	247.03 148.22	247.03 148.22	247.03 148.22	247.03 148.22
Капуста(с 01.08 по 31.12)	181.25 116	181.25 116	181.25 116	181.25 116	231.59 148.22	231.59 148.22	231.59 148.22	231.59 148.22	231.59 148.22	231.59 148.22	231.59 148.22	231.59 148.22
Лук	8 6.72	7.82 6.57	7.82 6.57	7.82 6.57	8 6.72	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4
Масло растительное	1.5 1.5	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	3 3	3.91 3.91	3.91 3.91	3.91 3.91	3 3	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	13.33 10	13.56 10.17	13.56 10.17	13.56 10.17	13.33 10	17.33 13	17.33 13	17.33 13	17.33 13	17.33 13	17.33 13	17.33 13
Морковь(с 01.08 по 31.12)	12.5 10	12.71 10.17	12.71 10.17	12.71 10.17	12.5 10	16.25 13	16.25 13	16.25 13	16.25 13	16.25 13	16.25 13	16.25 13
Мука	2 2	2.35 2.35	2.35 2.35	2.35 2.35	2 2	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Петрушка зелень	1 1	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	1 1	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Сметана	3 3	2.35 2.35	2.35 2.35	2.35 2.35	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Томатная паста	2 2	2.35 2.35	2.35 2.35	2.35 2.35	2 2	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Укроп зелень	2 2	1.57 1.57	1.57 1.57	1.57 1.57	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Филе птицы	78 70.98	78.26 71.22	78.26 71.22	78.26 71.22	78 70.98	100 91	100 91	100 91	100 91	100 91	100 91	100 91
Выход блюда:	180	180	180	180	230	230	230	230	230	230	230	230

Технология приготовления:

Филе птицы, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), нарезанные кубиками мясо и тушат до готовности. За 10 минут до готовности добавляют соль, сливочное масло, сметану, томатную пасту, лук-репку, пассерованные морковь и лук-репку, зелень.

Технологическая карта № 7.193/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кисель из шиповника 180г**

Состав	Дети						Сотрудники 1		Сотрудники 2		Others	
	5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 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
Вода	194.4	194.4	194.4	194.4	194.4	194.4	194.4	194.4	194.4	194.4	194.4	194.4
Крахмал	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4
Сахар	11.7	11.7	11.7	11.7	11.7	11.7	11.7	11.7	11.7	11.7	11.7	11.7
Шиповник	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Выход блюда:	180		180		180		180		180		180	

Технология приготовления:

Сушеные плоды шиповника промыть холодной водой, измельчить, залить кипятком из расчета 8 гр на 100 мл воды. Кипятить 10 минут в нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой. Настаивать 3-4 часа в прохладном месте, а затем процедить. Ввести крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде, и вновь довести до кипения, охлаждают.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Вкус сладкий. Консистенция средней густоты, однородная, без комков заваривающегося крахмала. Температура подачи 14 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,17	0,00	10,81	45,52

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:

???? ?? ?????? ? ?????? ? ????????

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

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

