

**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](mailto:mdou148@eduekb.ru), сайт: <https://148.tvoyasadik.ru/>

---

# Завтрак



## Технологическая карта № 7.15/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная с маслом сливочным**



Состав	Ясли				Дети		Others
	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	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	66 66	66 66	66 66	66 66	66 66	66 66	66 66
Масло сливочное	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Молоко	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60	60 60
Пшеничная крупа	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30
Сахар	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
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
<b>Выход блюда:</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>

### Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -светло-коричневый. Консистенция -крупы-мягкая, каши-густая, на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный пшеничной каше, без постороннего. Вкус-характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,22	3,16	16,15	115,74

## Технологическая карта № 7.175



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом с сыром 40/5/6**

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
Батон	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Масло сливочное	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Сыр	6.5 5.98	6.5 5.98	6.5 5.98	6.5 5.98	6.5 5.98	6.5 5.98	6.5 5.98
Выход блюда:	51	51	51	51	51	51	51

### 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). Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом и укладывают на них подготовленный сыр.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,14	13,59	41,88	298,92



Технологическая карта № 7.183-8



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Банан 105 гр

Состав	Ясли		Дети				Others	
	5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		6 д 12 ч		5 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	
Бананы	105 73.5	105 73.5	105 73.5	105 73.5	105 73.5	105 73.5	105 73.5	

Выход блюда:	105	105	105	105	105	105	105
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Бананы помыть и раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,05	0,07	15,26	62,30

Технологическая карта № 7.285

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком

Утверждаю



Состав	5 д 10,5 ч		5 д 4 ч	
	Дети	Others	Дети	Others
Вода	90 90	120 120	120 120	120 120
Какао	1 1	2 2	2 2	2 2
Молоко	80 76	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Сахар	10 10	12 12	12 12	12 12
Выход блюда:	150	200	200	200

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесь молока с водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать.  
 выход 150 гр какао с молоком составляет 176 гр, на выход 200 гр - 235 гр.  
 Потери при тепловой обработке - 15 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи напитка - не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации 2 - 3 часа с момента приготовления.  
 Требования: Цвет светлого-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
	1,54	1,56	7,89	55,47