

**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/>

Полдник



Технологическая карта № 7.276

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из белокачанной капусты с помидорами



Состав	Ясли				Дети							
	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					
Капуста(с 01.01 по 31.07)	33.33 20		33 19.8		33 19.8		33.33 20	55 33		55 33		55 33
Капуста(с 01.08 по 31.12)	31.25 20		30.94 19.8		30.94 19.8		31.25 20	51.56 33		51.56 33		51.56 33
Масло растительное	2 2		1.2 1.2		1.2 1.2		2 2	2 2		2 2		2 2
Помидоры свежие	11 9.35		10.8 9.18		10.8 9.18		11 9.35	18 15.3		18 15.3		18 15.3
Выход блюда:	30		30		30		30	50		50		50

Технология приготовления:

Обработанную белокачанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм), кладут в эмалированную посуду, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Помидоры нарезают ломтиками. Овощи соединяют, заправляют растительным маслом, хорошо перемешивают.

Органолептические показатели:

Температура подачи 14 С. Требования к качеству: Консистенция овощей слегка хрустящая. Вкус в меру соленый, с ароматом входящих в салат овощей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,53	6,80	6,10	85,10

Технологическая карта № 7.63с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофель отварной**



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	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	108.77 70.7	108.77 70.7	108.77 70.7	108.77 70.7	155.38 101	155.38 101	155.38 101	155.38 101	168.33 101	168.33 101	168.33 101	168.33 101	168.33 101	168.33 101
Картофель(с 01.03 по 31.08)	117.83 70.7	117.83 70.7	117.83 70.7	117.83 70.7	134.67 101	134.67 101	134.67 101	134.67 101	144.29 101	144.29 101	144.29 101	144.29 101	144.29 101	144.29 101
Картофель(с 01.09 по 31.10)	94.27 70.7	94.27 70.7	94.27 70.7	94.27 70.7	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Картофель(с 01.11 по 31.12)	101 70.7	101 70.7	101 70.7	101 70.7	1.56 1.56	2.1 2.1	1.56 1.56	1.56 1.56	70	70	70	70	100	100
Масло сливочное	1.56 1.56	2.1 2.1	1.56 1.56	1.56 1.56	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Выход блюда:	70	70	70	70	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

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
1,91	2,54	16,66	103,24

Технологическая карта № 7.032

Утверждаю



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 добавить чай, сахар, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, охладить 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:

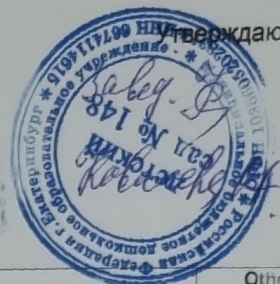
Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет - светло-коричневый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	5,91	24,64

Технологическая карта № 7.085



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожок с яблоком**

Состав	Ясли			Дети			Others
	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
Дрожжи	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4
Масло растительное	1 1	1 1	1 1	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	2 2	2 2	2 2	5 5	5 5	5 5	5 5
Молоко	13 13	13 13	13 13	20 20	20 20	20 20	20 20
Мука	25 25	25 25	25 25	37 37	37 37	37 37	37 37
Сахар	5 5	5 5	5 5	6 6	6 6	6 6	6 6
Яблоки	31 27.28	31 27.28	31 27.28	47 41.36	47 41.36	47 41.36	47 41.36
Яйцо	0.083 0.083	0.083 0.083	0.083 0.083	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125	0.125 0.125
Выход блюда:	60	60	60	90	90	90	90

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг., закатывают его в жгут и делят на кусочки. Затем кусочки формируют в шарики, дают им расстояться 5 - 6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5 - 1 см. На середину каждой лепешки кладут фруктовый фарш и зачищают края. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на лист предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С 8-10 минут.

Органолептические показатели:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекания начинки. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый. Консистенция фарша соответствует требованиям.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
5,80	5,75	40,20	253,40