

**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/>

Обед

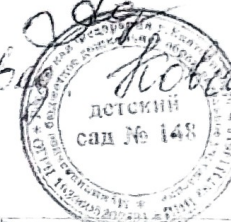


Утверждаю

Технологическая карта № 7.500

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Аскорбиновая кислота в третье блюдо на обед



Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 1 бл		Сотрудники 2 бл		Others			
	5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Аскорбиновая кислота	35	35	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50

Выход блюда:	35	50	50	50	50	50	50
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Аскорбиновую кислоту внести в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С для компота и 35 С для киселя непосредственно перед реализацией. Витаминизированное блюдо не подогревать.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	0,00	0,00



Технологическая карта № 7.н39с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Борщ с мясом со сметаной.**



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	
Бульон	120 120	120 120	120 120	160 160	160 160	160 160	160 160
Капуста(с 01.01 по 31.07)	40 24	40 24	40 24	53.33 32	53.33 32	53.33 32	53.33 32
Капуста(с 01.08 по 31.12)	37.5 24	37.5 24	37.5 24	50 32	50 32	50 32	50 32
Картофель(с 01.01 по 28.02)	24.23 15.75	24.23 15.75	24.23 15.75	32.31 21	32.31 21	32.31 21	32.31 21
Картофель(с 01.03 по 31.08)	26.25 15.75	26.25 15.75	26.25 15.75	35 21	35 21	35 21	35 21
Картофель(с 01.09 по 31.10)	21 15.75	21 15.75	21 15.75	28 21	28 21	28 21	28 21
Картофель(с 01.11 по 31.12)	22.5 15.75	22.5 15.75	22.5 15.75	30 21	30 21	30 21	30 21
Лук	7.5 6.3	7.5 6.3	7.5 6.3	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4
Лук зеленый	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Масло растительное	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8 6	8 6	8 6	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5 6	7.5 6	7.5 6	10 8	10 8	10 8	10 8
Мясо	21 20.16	21 20.16	21 20.16	28 26.88	28 26.88	28 26.88	28 26.88
Петрушка зелень	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Сахар	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Свекла(с 01.01 по 31.07)	25 18.75	25 18.75	25 18.75	33.33 25	33.33 25	33.33 25	33.33 25
Свекла(с 01.08 по 31.12)	23.44 18.75	23.44 18.75	23.44 18.75	31.25 25	31.25 25	31.25 25	31.25 25

Технологическая карта № 7.117



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Рыба, запеченная с картофелем по-русски**

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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	76.92	50	76.92	50	76.92	50	106.15	69	106.15	69	106.15	69	106.15	69
Картофель(с 01.03 по 31.08)	83.33	50	83.33	50	83.33	50	115	69	115	69	115	69	115	69
Картофель(с 01.09 по 31.10)	66.67	50	66.67	50	66.67	50	92	69	92	69	92	69	92	69
Картофель(с 01.11 по 31.12)	71.43	50	71.43	50	71.43	50	98.57	69	98.57	69	98.57	69	98.57	69
Масло растительное	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2	2	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
Минтай	88	53.68	88	53.68	88	53.68	120	73.2	120	73.2	120	73.2	120	73.2
Молоко	30	28.5	30	28.5	30	28.5	40	38	40	38	40	38	40	38
Мука	11	11	11	11	11	11	15	15	15	15	15	15	15	15
Сухари панировочные	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2	3	3	3	3	3	3	3	3
Выход блюда:	110		110		110		150		150		150		150	

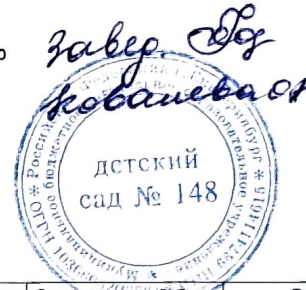
Технология приготовления:

Для приготовления блюда используется филе рыбное без костей и кожи. Способ приготовления:

Подготовленное филе рыбное, нарезают на порционные куски, посыпают солью, кладут на смазанную растительным маслом сковороду, сверху кладут ломтики картофеля вареного очищенного, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-250 С. в течении 20-30 минут до готовности и образования румяной корочки на поверхности. Отпускают рыбу вместе с картофелем и соусом, с которыми она запекалась. Температура подачи 65 С.

Способ приготовления соуса молочного для запекания рыбы: Муку просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением воды, и непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течении 7-10 минут. Затем в соус средней густоты добавляют соль, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус заправляют прокипяченным сливочным маслом, тщательно перемешивают, прогревают до температуры от 80 до 85 С, но не кипятят.

Утверждаю



Технологическая карта № 7.138

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги и изюма**

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	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 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
Вода	147 147	196 196	196 196	196 196	196 196	196 196
Изюм	6 6	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Курага	4 4	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Сахар	11 11	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14
Выход блюда:	150	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры по закрытой крышкой.

Органолептические показатели:

Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,16	0,00	9,50	38,93

Технологическая карта № 7.003



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб ржаной 40 гр**

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 4 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
Хлеб ржаной	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40

Выход блюда:	40	40	40	40	40	40	40
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

???? ???? ???? ???? ???? ???? ???? ???? 1,0 - 1,5 см.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00

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