

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/>

# Полдник





# Технологическая карта № 7.н140с/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Пудинг творожный с изюмом 130 гр



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
Изюм	7.09 7.09	7.09 7.09	7.09 7.09	6.93 6.93	6.93 6.93	6.93 6.93	7.09 7.09
Манка	5.91 5.91	5.91 5.91	5.91 5.91	6.93 6.93	6.93 6.93	6.93 6.93	6.93 6.93
Масло растительное	1.77 1.77	1.77 1.77	1.77 1.77	1.73 1.73	1.73 1.73	1.73 1.73	1.77 1.77
Молоко	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13
Сахар	3.55 3.55	3.55 3.55	3.55 3.55	4.33 4.33	4.33 4.33	4.33 4.33	4.33 4.33
Сметана	2.36 2.36	2.36 2.36	2.36 2.36	2.6 2.6	2.6 2.6	2.6 2.6	2.6 2.6
Творож сырок	112.27 112.27	112.27 112.27	112.27 112.27	108.33 108.33	108.33 108.33	108.33 108.33	112.27 112.27
Яйцо	0.14182 0.14182	0.14182 0.14182	0.14182 0.14182	0.14733 0.14733	0.14733 0.14733	0.14733 0.14733	0.14733 0.14733
Выход блюда:	130	130	130	130	130	130	130

### Технология приготовления:

Творожные сырки протереть, манную крупу, молоко, яичный желток (яйца предварительно обрабатываются согласно Сан Пин 2.3.6 1079-01). Добавить перебранный, промытый в теплой кипяченой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный растительным маслом противень, поверхность изделия смазать сметаной и запечь при температуре 200-250 С в течение 20-30 минут. Содержание в сыром наборе на выход 150 гр составляет 167 гр. Потери при тепловой обработке - 10 %.

### Органолептические показатели:

Поверхность ровная, без трещин, Консистенция нежная, пышная. Цвет золотисто-желтый. Вкус и запах свойственный творогу.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

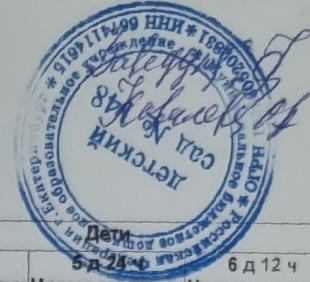
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,44	15,52	12,72	266,48

Утверждаю

Технологическая карта № 7.351

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сгущенное молоко 20 гр



Состав	Ясли											
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		6 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	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко сгущенное	21.33	20.48	21.33	20.48	21.33	20.48	21.33	20.48	21.33	20.48	21.33	20.48

Выход блюда:	20	20	20	20	20	20	20	20
--------------	----	----	----	----	----	----	----	----

Органолептические показатели:

Сгущенное молоко разливают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,35	8,70	57,35	327,68



## Технологическая карта № 7.032



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с сахаром**

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
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
<b>Выход блюда:</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>

### Технология приготовления:

В кипяток всыпать сахар, залить кипятком на тоже 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.

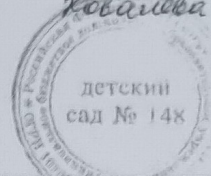
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	5,91	24,64



Технологическая карта № 7.050

Утверждаю

*Заведующая*  
*Ковалева АТ*



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 20 гр

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	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 4 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
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Хлеб пшеничный	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20

Выход блюда:	20	20	20	20	20	20
--------------	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

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



*Заведующая*  
*Ковалева АТ*