

**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/>

Завтрак



Технологическая карта № 7.11/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша пшеничная молочная с маслом сливочным 150г**



Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 24 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	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
Пшено	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
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Крупы перебирают, многократно промывают сначала теплой, а затем холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар и горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет-светло-желтый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной пшенной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,22	3,16	15,64	115,74

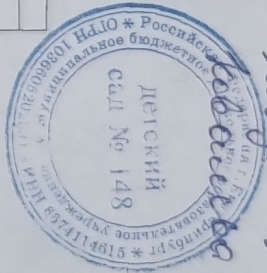
Технологическая карта № 7.035

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом

Утверждаю

Заведующий
И.И.И.



Состав	Ясли	Дети	Others	5 д 4 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	
Батон	25 25	40 40	40 40	40 40
Масло сливочное	4 4	5 5	5 5	5 5

Выход блюда:	29	45	45	45
--------------	----	----	----	----

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИШЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая Ценность, ккал
6,91	11,84	47,47	292,00

Технологическая карта № 7.084-2



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток на молоке 180г

Состав	Ясли		Дети		Others		
	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	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
Вода	94.5 94.5	94.5 94.5	94.5 94.5	94.5 94.5	94.5 94.5	94.5 94.5	94.5 94.5
Кофейный напиток	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	2.16 2.16	1.8 1.8
Молоко	90 85.5	90 85.5	90 85.5	90 85.5	90 85.5	90 85.5	90 85.5
Сахар	11.7 11.7	11.7 11.7	11.7 11.7	11.7 11.7	11.7 11.7	14.04 14.04	11.7 11.7
Выход блюда:	150	150	180	180	180	180	180

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают кипятком, размешивают, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и вновь доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Готовый напиток разливают в чашки.
подачи 45 С.

Температура

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,33	1,34	8,33	56,46