

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



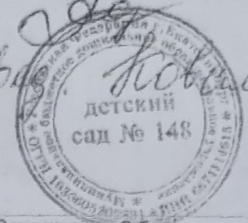
Утверждаю

Технологическая карта № 7.500

Сборник ТК для питания детей

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

Заведующая
Ковалева ОА
детский сад № 148



Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 бл	Сотрудники 2 бл	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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г 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
--------------	----	----	----	----	----	----	----

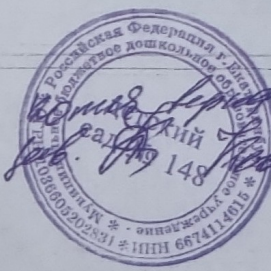
Технология приготовления:

Аскорбиновую кислоту ввести 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

Заведующая
Ковалева ОА
детский сад № 148



Технологическая карта № 7.130

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из помидоров и огурцов с зеленью**



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 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	
Лук зеленый	1	1	0.6	0.6	0.6	0.6	1	1	1	1	1	1	1	1
Масло растительное	2	2	1.2	1.2	1.2	1.2	2	2	2	2	2	2	2	2
Огурцы свежие	14	12.6	13.8	12.42	13.8	12.42	14	12.6	23	20.7	23	20.7	23	20.7
Петрушка зелень	1	1	0.6	0.6	0.6	0.6	1	1	1	1	1	1	1	1
Помидоры свежие	20	17	19.8	16.83	19.8	16.83	20	17	33	28.05	33	28.05	33	28.05
Укроп зелень	1	1	0.6	0.6	0.6	0.6	1	1	1	1	1	1	1	1
Выход блюда:	30		30		30		30		50		50		50	

Технология приготовления:

Помидоры и огурцы промывают, удаляют плодоножки, режут кружочками или дольками. Зеленый лук тщательно перебирают, моют, режут. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Органолептические показатели:

Форма нарезки овощей сохранена. Вкус, цвет и запах соответствуют используемым продуктам.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,23	6,83	5,20	82,15

Технологическая карта № 7.н071



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Суп-пюре картофельный на мясном бульоне.**

Состав	Ясли						Дети						Старшеклассники	
	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
Бульон	115	115	115	115	115	115	150	150	150	150	150	150	150	150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	83.08	54	83.08	54	83.08	54	110.77	72	110.77	72	110.77	72	110.77	72
Картофель(с 01.03 по 31.08)	90	54	90	54	90	54	120	72	120	72	120	72	120	72
Картофель(с 01.09 по 31.10)	72	54	72	54	72	54	96	72	96	72	96	72	96	72
Картофель(с 01.11 по 31.12)	77.14	54	77.14	54	77.14	54	102.86	72	102.86	72	102.86	72	102.86	72
Лук	7	5.88	7	5.88	7	5.88	10	8.4	10	8.4	10	8.4	10	8.4
Масло растительное	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2	2	2	2	2	2	2	2
Молоко	23	21.85	23	21.85	23	21.85	30	28.5	30	28.5	30	28.5	30	28.5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	4	3	4	3	4	3	5.33	4	5.33	4	5.33	4	5.33	4
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.75	3	3.75	3	3.75	3	5	4	5	4	5	4	5	4
Мука	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3
Выход блюда:	150		150		150		200		200		200		200	

Технология приготовления:

Очищенный картофель закладывают в кипящий бульон, доводят до кипения, снимают пену, вводят мелко нашинкованные морковь и бланшированный лук, варят до готовности. Отвар сливают, овощи протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают 5-7 минут. Готовый суп заправляют кипящим молоком и маслом, перемешивают сверху вниз. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Суп должен представлять собой однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов, не допускается пленка на поверхности. Консистенция эластичная, "густые сливки". Цвет белый, вкус нежный, в меру соленый.

Технологическая карта № 7.н163/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Котлета из говядины ..**



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
Лук	8 6.72	8 6.72	8 6.72	8.75 7.35	8.75 7.35	8.75 7.35	8.75 7.35
Масло растительное	1 1	1 1	1 1	1.75 1.75	1.75 1.75	1.75 1.75	1.75 1.75
Молоко	8 8	8 8	8 8	8.75 8.75	8.75 8.75	8.75 8.75	8.75 8.75
Мясо	60 60	60 60	60 60	70 70	70 70	70 70	70 70
Хлеб пшеничный	4 4	4 4	4 4	4.38 4.38	4.38 4.38	4.38 4.38	4.38 4.38
Выход блюда:	60	60	60	70	70	70	70

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Лук пассеруют на растительном масле и соединяют с фаршем. Массу перемешивают, формируют котлеты-овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2см. Изделия доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Температура подачи 65 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр составляет - 69 гр, на выход 80 гр - 92 гр. Потери при тепловой обработке - 12 %.

Органолептические показатели:

Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
18,40	16,69	4,39	266,61

Технологическая карта № 7.64-1/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре 130 гр

Состав	Ясли						Дети		Сотрудники	
	5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 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
Картофель(с 01.01 по 28.02)	172.51 112.13	172.51 112.13	172.51 112.13	172.51 112.13	172 111.8	172 111.8	172 111.8	172 111.8	172.51 112.13	172.51 112.13
Картофель(с 01.03 по 31.08)	186.88 112.13	186.88 112.13	186.88 112.13	186.88 112.13	186.33 111.8	186.33 111.8	186.33 111.8	186.33 111.8	186.88 112.13	186.88 112.13
Картофель(с 01.09 по 31.10)	149.51 112.13	149.51 112.13	149.51 112.13	149.51 112.13	149.07 111.8	149.07 111.8	149.07 111.8	149.07 111.8	149.51 112.13	149.51 112.13
Картофель(с 01.11 по 31.12)	160.19 112.13	160.19 112.13	160.19 112.13	160.19 112.13	159.71 111.8	159.71 111.8	159.71 111.8	159.71 111.8	160.19 112.13	160.19 112.13
Масло сливочное	3.25 3.25	3.25 3.25	3.25 3.25	3.25 3.25	3.9 3.9	3.9 3.9	3.9 3.9	3.9 3.9	3.25 3.25	3.25 3.25
Молоко	18.82 17.88	18.82 17.88	18.82 17.88	18.82 17.88	19.16 18.2	19.16 18.2	19.16 18.2	19.16 18.2	18.82 17.88	18.82 17.88
Выход блюда:	110	110	110	110	130	130	130	130	130	130

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы.
Потери при тепловой обработке - 1 %.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет бело - кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается: Цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки непротертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,00	2,87	14,78	99,50



Технологическая карта № 7.6/10/1,

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из сухофруктов 180 гр,**

Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 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
Сахар	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	12 12	12 12	13.5 13.5	13.5 13.5
Сухофрукты	9 9	9 9	9 9	11 11	11 11	9 9	9 9
Выход блюда:	150	150	150	180	180	180	180

Технология приготовления:

Сухофрукты сортируют по видам, тщательно промывают, нарезают, заливают кипятком и варят 8- 10 мин, затем добавляют сахар и варят еще 8-10 мин. при слабом кипении. Готовый компот охлаждают. В дошкольных организациях дополнительно проводят искусственную С-витаминизацию. Для чего вводят аскорбиновую кислоту в кисель после его охлаждения до температуры не выше 15 С (перед реализацией). Для детей 1-3 лет-мг 3-6 лет-50 мг на 1 порцию. Внешний вид- сухофрукты (смесь -яблоки, груши, изюм и др.) сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет- свойственный вареным сухофруктам, отвар от светло-желтого до светло-коричневого разной интенсивности. Консистенция-жидкой части (отвара)-прозрачная, в которой может быть незначительное. Запах-свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего. Вкус-характерный для вареных сухофруктов кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,30	0,02	8,72	38,41

Технологическая карта № 7.003

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной 40 гр



Состав	Ясли			Дети			Сотрудники
	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	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	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
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:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 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

Утверждаю



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 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
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