

**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.н12



Сборник ТК для питания детей
 Наименование блюда (изделия): **Сельдь.**

Состав	Ясли			Дети			
	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
Сельдь соленая	36 17.28	36 17.28	36 17.28	65 31.2	65 31.2	65 31.2	65 31.2

Выход блюда:	17	17	17	31	31	31	31
-----------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Сельдь разделяют на филе без кожи и костей, нарезают мелкими ломтиками по 3-4 на порцию. Если сельдь с повышенным содержанием соли, ее необходимо разделить на филе и вымочить в кипяченой охлажденной воде.

Органолептические показатели:

????????????????????????????????, но не разваливающаяся. Цвет соответствует натуральным продуктам. Не допускается "загар" и запах окислившегося жира в сельди. Содержание соли в сельди не выше 4%.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

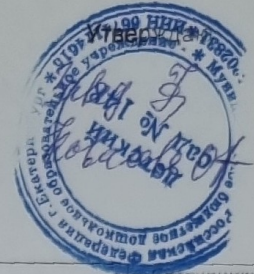
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,29	8,65	0,00	147,39

Технологическая карта № 7.64-с

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 115 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)	150.77 98	98	150.77 98	98	150.77 98	98	150.77 98	98	150.77 98	98	150.77 98	98
Картофель(с 01.03 по 31.08)	163.33 98	98	163.33 98	98	163.33 98	98	163.33 98	98	163.33 98	98	163.33 98	98
Картофель(с 01.09 по 31.10)	130.67 98	98	130.67 98	98	130.67 98	98	130.67 98	98	130.67 98	98	130.67 98	98
Картофель(с 01.11 по 31.12)	140 98	98	140 98	98	140 98	98	140 98	98	140 98	98	140 98	98
Масло сливочное	3 3	3	3 3	3	3 3	3	3 3	3	3 3	3	3 3	3
Молоко	16 15.2	15.2	16 15.2	15.2	16 15.2	15.2	16 15.2	15.2	16 15.2	15.2	16 15.2	15.2
Выход блюда:	115		115		115		115		115		115	

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. Содержание в сырьевом наборе на выход 115 гр пюре составляет - 116 гр. 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
1,96	2,57	14,62	95,49

Технологическая карта № 354/4



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром ..

Состав	Ясли	Дети	4 часа	Сотрудники	Сотрудники 1	Сотрудники 2
	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	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
Вода	150 150	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200
Сахар	9,75 9,75	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13
Чай	0,38 0,38	0,5 0,5	0,5 0,5	0,5 0,5	0,5 0,5	0,5 0,5

Выход блюда:	150	200	200	200	200	200
-----------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на тоже количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить 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:

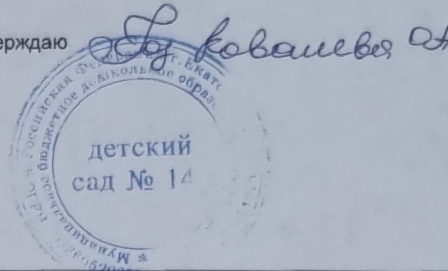
Требования к качеству: Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет - светло - коричневый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	5,90	24,64

Утверждаю



Технологическая карта № 7.050

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.

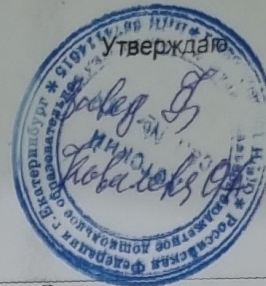
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

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

Технологическая карта № 7.155-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Зефир 25 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 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
Зефир	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25	25 25

Выход блюда:	25	25	25	25	25	25	25
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Органолептические показатели:

Кондитерские изделия раздать порционно.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,80	0,00	78,52	304,00