

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/>

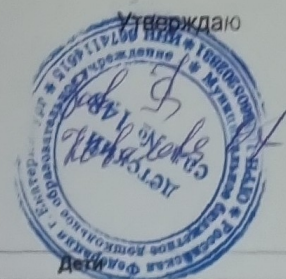
Завтрак



Технологическая карта № 7.н038

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Омлет натуральный.**



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
Масло растительное	2 2	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	1 1	1.5 1.5	1 1	1 1	2 2	2 2	2 2
Молоко	30 30	30 30	30 30	30 30	40 40	40 40	40 40
Яйцо	0.82 0.82	0.8175 0.8175	0.82 0.82	0.82 0.82	1.09 1.09	1.09 1.09	1.09 1.09
Выход блюда:	60	60	60	60	80	80	80

Технология приготовления:

Яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем вливают в разогретую смазанную маслом сковороду и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду и соединять с общей массой. За несколько минут до готовности поверхность омлета промазывают сливочным маслом. Перед подачей нарезают на порции.

Температура подачи 65 С.

в сырьевом наборе на выход 60 гр омлета составляет - 67 гр, на выход 80 гр - 89 гр.

Потери при тепловой обработке - 10 %.

Содержание

Органолептические показатели:

Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена. Вкус в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

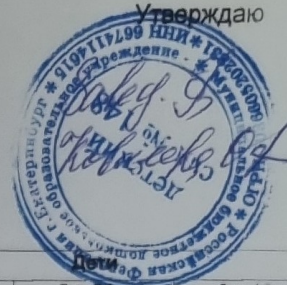
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,85	10,94	2,51	156,24

Технологическая карта № 7.017

Утверждаю

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Зеленый горошек**



Состав	Ясли													
	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		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
Зеленый горошек	46	29.44	46.2	29.57	46.2	29.57	46	29.44	77	49.28	77	49.28	77	49.28

Выход блюда:	30	30	30	30	50	50	50
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3 - 5 минут, затем отвар сливают и отпускают горошек как гарнир.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,87	0,17	5,80	39,25

Технологическая карта № 7.084-2

Сборник ТК для питания детей

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



Состав	Ясли		Дети		Other		
	5 д 10,5 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 4 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	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 вносить 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

Технологическая карта № 7.175

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом с сыром 40/5/6

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
Батон	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Масло сливочное	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Сыр	6.5 5.98	6.5 5.98	6.5 5.98	6.5 5.98	6.5 5.98	6.5 5.98	6.5 5.98
Выход блюда:	51	51	51	51	51	51	51

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2 - 3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30 - 40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом и укладывают на них подготовленный сыр.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,14	13,59	41,88	298,92

Утверждаю

Технологическая карта № 7.187

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Груша 120 гр



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
Груши	120 108	120 108	120 108	120 108	120 108	120 108	120 108

Выход блюда:	120	120	120	120	120	120	120
-----------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Грушу промыть и раздать порционно

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,36	0,27	9,27	42,30