

**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@educb.ru](mailto:mdou148@educb.ru), сайт: <https://148.tvoysadik.ru/>

# Полдник



Технологическая карта № 7.21/2/2



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп молочный с лапшой 0,18

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	
Вода	90 90		90 90		90 90		90 90		90 90		90 90		90 90	
Макаронные изделия	10.8 10.8		10.8 10.8		10.8 10.8		10.8 10.8		10.8 10.8		10.8 10.8		10.8 10.8	
Масло сливочное	1.8 1.8		1.8 1.8		1.8 1.8		1.8 1.8		1.8 1.8		1.8 1.8		1.8 1.8	
Молоко	72 72		72 72		72 72		72 72		72 72		72 72		72 72	
Сахар	0.9 0.9		0.9 0.9		0.9 0.9		0.9 0.9		0.9 0.9		0.9 0.9		0.9 0.9	
Соль	0.45 0.45		0.45 0.45		0.45 0.45		0.45 0.45		0.45 0.45		0.45 0.45		0.45 0.45	
Выход блюда:	180		180		180		180		180		180		180	

Технология приготовления:

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду(в соотношении 1-6),варят 5-10 мин,затем откидывают на дуршлаг,дают стечь воде и закладывают в кипящее молоко с водой,добавляют сахар,соль,варят 3-5 мин,в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира,вермишель(лапша) сохранили форму,не разварены. Цвет жидкой части светло- кремовый,макаронных изделий - белый.Консистенция - макаронных изделий мягкая. Запах - свойственный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,без постороннего. Вкус -характерный отварным макаронным изделиям с молоком и сливочным маслом,сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,65	1,91	6,26	53,20

# Технологическая карта № 7.050

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 20 гр**



Состав	Ясли				Дети		
	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	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
Хлеб пшеничный	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20

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

Технология приготовления:

???? ? ? ?????? ??????? ????????

**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 № 7.032

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром



Состав	Ясли			Дети			Сотрудники
	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
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

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

Технология приготовления:

В кипяток налить чай, залить кипятком на то же 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 № 7.12/12/3



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Пирожки печеные из дрожжевого теста с курагой** гр

Состав	Ясли			Дети			Others
	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
Дрожжи	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29
Курага	25.71 25.71	25.71 25.71	25.71 25.71	25.71 25.71	25.71 25.71	25.71 25.71	25.71 25.71
Масло растительное	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29
Масло сливочное	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29	1.29 1.29
Молоко	10.29 10.29	10.29 10.29	10.29 10.29	10.29 10.29	10.29 10.29	10.29 10.29	10.29 10.29
Мука	38.58 38.58	38.58 38.58	38.58 38.58	38.58 38.58	38.58 38.58	38.58 38.58	38.58 38.58
Сахар	2.58 2.58	2.58 2.58	2.58 2.58	2.58 2.58	2.58 2.58	2.58 2.58	2.58 2.58
Соль	0.51 0.51	0.51 0.51	0.51 0.51	0.51 0.51	0.51 0.51	0.51 0.51	0.51 0.51
Яйцо	0.19286 0.19286	0.19286 0.19286	0.19286 0.19286	0.19286 0.19286	0.19286 0.19286	0.19286 0.19286	0.19286 0.19286
Выход блюда:	90	90	90	90	90	90	90

### Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 муки и замешивают опару, оставляют для брожения на 1,5-2 ч, затем в опару добавляют сливочное масло, 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку и замешивают тесто до однородной консистенции. Тесто оставляют для брожения при температуре 35-40 С на 1,5-2 ч, в процессе брожения теста делают обминку два раза. Из теста формируют шарики, укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставляют для расстойки на 5-6 мин. и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см, на середину каждой кладут фарш и защипывают края, придавая форму. Сформованные пирожки укладывают на кондитерские листы, смазанные растительным маслом и оставляют для расстойки. Поверхность полуфабриката смазывают смесью яйца и выпекают при 220-230 С до образования румяной корочки 10-12 мин. Для фарша курагу перебирают, промывают, заливают водой и оставляют для набухания на 1-1,5 ч и отваривают в этой же воде. Затем отвар сливают, курагу измельчают на мясорубке.

### Органолептические показатели:

Внешний вид-изделие соответствует форме (лодочкой, полумесяцем и др), с равномерной корочкой. Цвет-поверхности светло-коричневый-золотистый, фарша-оранжевый. Консистенция-корочки-мягкая, слегка хрустящая, тестовой части-однородная, пористая. Запах-свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой, без постороннего запаха. Вкус-характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании с курагой.