

**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.н16:

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша рисовая молочная со сливочным маслом**



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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	75 75	75 75	75 75	75 75	100 100	100 100	100 100
Масло сливочное	3 3	3.75 3.75	3.75 3.75	3 3	5 5	5 5	5 5
Молоко	80 76	78.75 74.81	78.75 74.81	80 76	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Рис	17 17	18 18	18 18	17 17	24 24	24 24	24 24
Сахар	3 3	3 3	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Воду, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до загустения, добавляют горячее молоко и варят периодически помешивая до готовности. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Каша однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Вкус и запах свойственный набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,14	3,14	10,50	84,51

Технологическая карта № 7.14/10/1

Утверждаю

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком 180 гр



Состав	Ясли							
	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 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	
Вода	99 99	99 99	99 99	99 99	99 99	99 99	99 99	
Какао	4.5 4.5	1 1	4.5 4.5	4.5 4.5	1 1	1 1	1 1	
Молоко	90 90	100 100	90 90	90 90	100 100	100 100	100 100	
Сахар	18 18	10 10	18 18	18 18	12 12	10 10	12 12	

Выход блюда:	180	180	180	180	180	180	180
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество горячей кипяченой воды и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко, остальную воду доводят до кипения. Внешний вид-тонкая взвесь без отстоя. Цвет-светло-коричневый. Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для какао и кипяченого молока, без постороннего. Вкус - характерный для какао и кипяченого молока, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,59	1,65	8,60	60,16

Технологическая карта № 7.035



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом**

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
Батон	25 25	25.78 25.78	25.78 25.78	25 25	40 40	40 40	40 40
Масло сливочное	4 4	3.22 3.22	3.22 3.22	4 4	5 5	5 5	5 5
Выход блюда:	29	29	29	29	45	45	45

Технология приготовления:

Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,72	13,97	46,07	305,76