

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад № 148**

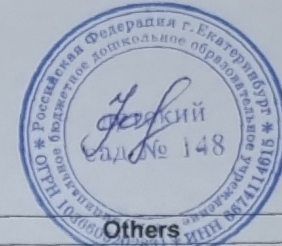
Юридический адрес: 620103, Свердловская область, г.Екатеринбург, ул.Латышская, 90
Тел.(34)256-94-04, E-mail: mdou148@eduekb.ru, сайт: <https://148.tvoysadik.ru/>

Обед



Утверждаю

Технологическая карта № 7.500



Сборник ТК для питания детей

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

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 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
--------------	----	----	----	----	----	----	----

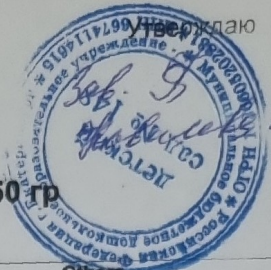
Технология приготовления:

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

Технологическая карта № 7.169/2



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат картофельный с огурцом 50 гр

Состав	Ясли		Дети		Others									
	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	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	20.03 12.5	20.03 12.5	33.38 20.83	33.38 20.83	33.38 20.83	33.38 20.83	20.03 12.5	20.03 12.5	33.38 20.83	33.38 20.83	20.03 12.5	20.03 12.5	33.38 20.83	33.38 20.83
Картофель(с 01.03 по 31.08)	21.7 12.5	21.7 12.5	36.16 20.83	36.16 20.83	36.16 20.83	36.16 20.83	21.7 12.5	21.7 12.5	36.16 20.83	36.16 20.83	21.7 12.5	21.7 12.5	36.16 20.83	36.16 20.83
Картофель(с 01.09 по 31.10)	17.36 12.5	17.36 12.5	28.93 20.83	28.93 20.83	28.93 20.83	28.93 20.83	17.36 12.5	17.36 12.5	28.93 20.83	28.93 20.83	17.36 12.5	17.36 12.5	28.93 20.83	28.93 20.83
Картофель(с 01.11 по 31.12)	18.6 12.5	18.6 12.5	31 20.83	31 20.83	31 20.83	31 20.83	18.6 12.5	18.6 12.5	31 20.83	31 20.83	18.6 12.5	18.6 12.5	31 20.83	31 20.83
Лук	3 2.52	3 2.52	5 4.2	5 4.2	5 4.2	5 4.2	3 2.52	3 2.52	5 4.2	5 4.2	3 2.52	3 2.52	5 4.2	5 4.2
Масло растительное	1 1	1 1	1.67 1.67	1.67 1.67	1.67 1.67	1.67 1.67	1 1	1 1	1.67 1.67	1.67 1.67	1 1	1 1	1.67 1.67	1.67 1.67
Морковь(с 01.01 по 31.07)	4 3	4 3	6.67 5	6.67 5	6.67 5	6.67 5	4 3	4 3	6.67 5	6.67 5	4 3	4 3	6.67 5	6.67 5
Морковь(с 01.08 по 31.12)	3.75 3	3.75 3	6.25 5	6.25 5	6.25 5	6.25 5	3.75 3	3.75 3	6.25 5	6.25 5	3.75 3	3.75 3	6.25 5	6.25 5
Огурцы свежие	13.5 13.5	13.5 13.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	13.5 13.5	13.5 13.5	22.5 22.5	22.5 22.5	13.5 13.5	13.5 13.5	22.5 22.5	22.5 22.5
Укроп зелень	1 1	1 1	1.67 1.67	1.67 1.67	1.67 1.67	1.67 1.67	1 1	1 1	1.67 1.67	1.67 1.67	1 1	1 1	1.67 1.67	1.67 1.67
Выход блюда:	30	30	50	50	50	50	30	30	50	50	30	30	50	50

Технология приготовления:

Варенные овощи нарезают кубиком; лук шинкуют соломкой; огурцы - кубиком. Подготовленные овощи соединяют и заправляют маслом растительным.

Органолептические показатели:

Срок реализации 2 часа. Температура подачи 14 градусов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

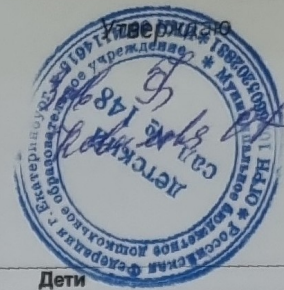
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,44	3,14	10,30	77,53

Технологическая карта № 7.н086-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп гороховый со сметаной



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	105 105	105 105	105 105	105 105	140 140	140 140	140 140
Горох	11 11	11.25 11.25	11.25 11.25	11 11	15 15	15 15	15 15
Картофель(с 01.01 по 28.02)	47.69 31	48.46 31.5	48.46 31.5	47.69 31	64.62 42	64.62 42	64.62 42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	51.67 31	52.5 31.5	52.5 31.5	51.67 31	70 42	70 42	70 42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	41.33 31	42 31.5	42 31.5	41.33 31	56 42	56 42	56 42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	44.29 31	45 31.5	45 31.5	44.29 31	60 42	60 42	60 42
Лук	8 6.72	7.5 6.3	7.5 6.3	8 6.72	10 8.4	10 8.4	10 8.4
Масло растительное	1 1	1.5 1.5	1.5 1.5	1 1	2 2	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8 6	8 6	8 6	8 6	10.67 8	10.67 8	10.67 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5 6	7.5 6	7.5 6	7.5 6	10 8	10 8	10 8
Сметана	5 5	3.75 3.75	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5	5 5
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3 - 4 часа. Подготовленный горох кладут в воду и доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные на масле морковь, пассерованный лук и варят до готовности. (Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами). В суп положить сметану и прокипятить. Температура подачи 65 град.С

Органолептические показатели:

Картофель нарезан кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха, пассерованных овощей.

Технологическая карта № 7.171/1

Утверждаю

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Макаронник, запеченный с мясом**



Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники		Others	
	5 д 10,5 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 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	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	14.08 11.83	14.08 11.83	18 15.12	18 15.12	18 15.12	18 15.12	18 15.12	18 15.12	14.08 11.83	
Макаронные изделия	40.7 40.7	40.7 40.7	52 52	52 52	52 52	52 52	52 52	52 52	52 52	
Масло растительное	1.57 1.57	1.57 1.57	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	
Масло сливочное	5.48 5.48	5.48 5.48	7 7	7 7	7 7	7 7	7 7	7 7	7 7	
Мясо	72.79 61.87	72.79 61.87	93 79.05	93 79.05	93 79.05	93 79.05	93 79.05	93 79.05	72.79 61.87	
Яйцо	0.15652 0.15652	0.15652 0.15652	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:	180	180	230	230	230	230	230
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в подсоленной воде, откидывают, охлаждают и заправляют яйцами. Одну часть выкладывают на лист смазанный маслом растительным и сверху выкладывают фарш (отварное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с отдельно пассерованным луком), сверху закрывают 2 частью макаронных изделий, разравнивают сверху смазывают маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу.

Органолептические показатели:

При отпуске порционируют. Срок реализации 2 часа.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

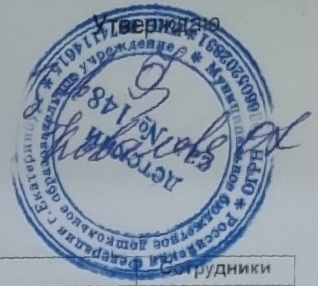
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
8,73	8,38	16,07	189,86

Технологическая карта № 7.2/10/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Компот из яблок и изюма 150 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
Вода	157.5 157.5	157.5 157.5	157.5 157.5	157.5 157.5	157.5 157.5	157.5 157.5	157.5 157.5	157.5 157.5	157.5 157.5	157.5 157.5
Изюм	3.83 3.75	3.83 3.75	3.83 3.75	3.83 3.75	3.83 3.75	3.83 3.75	3.83 3.75	3.83 3.75	3.83 3.75	3.83 3.75
Сахар	11.25 11.25	11.25 11.25	11.25 11.25	11.25 11.25	11.25 11.25	11.25 11.25	11.25 11.25	11.25 11.25	11.25 11.25	11.25 11.25
Яблоки	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают по видам и тщательно промывают. Яблоки нарезают на части, заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм, 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, 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию. Внешний вид - вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом (отваром). Цвет - свойственный вареным сухофруктам, отвар от желтоватого до светло-коричневого разной интенсивности. Консистенция - жидкой части - 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
0,05	0,01	8,67	35,88

Технологическая карта № 2021/103



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 20г

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 2	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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 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

Тех. Технология приготовления: 103

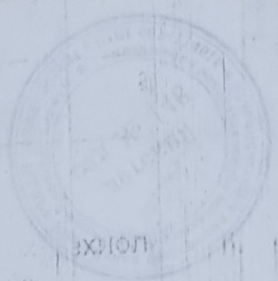
Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Наименование блюда (изделия): хлеб грамм на 100 г.

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

Состав	Ясли	Дети	Сотру	Уг	Энерг
	на 1 порц Брутто Нетто	на 1 порц Брутто Нетто	на 1 по Брутто		
Хлеб пше	20 20	20 20	20	20 20	231
Вых блю	20			20	231



Хлеб пшеничный наре...
ломтиками
Я И С Д Е
Э Т И Ч

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		5 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
Хлеб ржаной	40 40	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:

1,0 - 1,5 см.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

Наименование блюда (изделия): хлеб грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00