

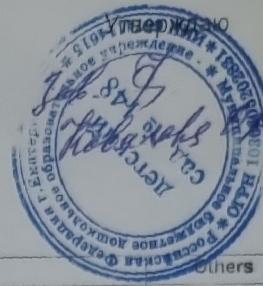
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад № 148**

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 № 7.3/5/1



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Лапшевник с творогом 150**

Состав	Ясли						Дети		Others
	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	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	112.5 112.5	112.5 112.5	112.5 112.5	112.5 112.5	112.5 112.5	112.5 112.5	112.5 112.5	112.5 112.5	
Лапша	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	
Масло растительное	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	
Масло сливочное	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	
Сахар	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	
Сметана	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	
Соль	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	
Творог	37.5 37.5	37.5 37.5	37.5 37.5	37.5 37.5	37.5 37.5	37.5 37.5	37.5 37.5	37.5 37.5	
Яйцо	0.1875 0.1875	0.1875 0.1875	0.1875 0.1875	0.1875 0.1875	0.1875 0.1875	0.1875 0.1875	0.1875 0.1875	0.1875 0.1875	
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150	150	150	

Технология приготовления:

Лапшу или вермишель варят в подсоленной воде в соотношении 1:1,5, не откидывая. В протертый творог добавляют сырые яйца, сахар, отварную лапшу и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают в емкость смазанную маслом растительным, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 15-20 мин. или варят на пару 30-35 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин. порционируют. Отпускают с растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения.

Органолептические показатели:

Внешний вид-поционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, полита маслом сливочным. Цвет-корочки-золотистый. Консистенция-мягкая, рыхлая, однородная. Запах-свойственный для рисовой каши с творогом и маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный для рисовой каши с творогом и маслом сливочным, сладковатый, без подгорелости.

Технологическая карта № 7.2/11/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Соус молочный сладкий 20 гр



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	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Масло сливочное	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
Молоко	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15
Мука	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8	0.8 0.8
Сахар	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Соль	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:	20	20	20	20	20	20	20

Технология приготовления:

Муку пассируют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком с водой и варят при слабом кипении 10-15 мин, затем добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид-однородная масса, без пленки на поверхности. Цвет-белый с кремовым оттенком. Консистенция-полужидкая, без комков заварившейся муки. Запах-свойственный соуса молочного, без постороннего. Вкус - характерный для соуса молочного сладкий, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

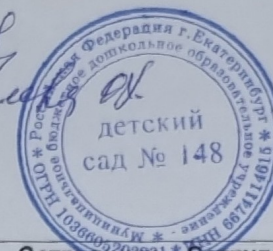
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,35	5,05	14,90	125,31

Технологическая карта № 7.354/2

Утверждаю

Зав. Д. Ковалева



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с сахаром**

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 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	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	150 150	150 150	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200
Сахар	7.5 7.5	7.5 7.5	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Чай	0.3 0.3	0.3 0.3	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.4 0.4	0.2 0.2
Выход блюда:	150	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 хранит 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	4,54	18,95

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