

**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/>

Завтрак



Технологическая карта № 7.н125с-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша ячневая на концентрис.молоке со слив.маслом.**



Состав	Ясли			Дети			5 д 12 ч	
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 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	130 130	130 130	130 130	130 130	130 130	130 130	130 130	
Масло сливочное	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	
Молоко концентрирова	51 51	51 51	51 51	51 51	51 51	51 51	51 51	
Сахар	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	
Ячневая крупа	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	15 15	
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150	150	

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр составляет 173 гр, на выход 200 гр - 230 гр. Потери при тепловой обработке - 13 %.

Органолептические показатели:

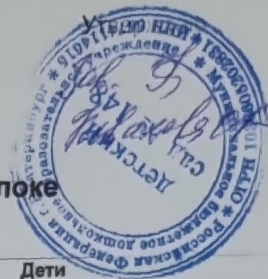
Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,19	4,05	11,29	102,54

Технологическая карта № 7.030



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Кофейный напиток на сгущеном молоке**

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	137 137	137 137	137 137	137 137	182 182	182.67 182.67	182 182
Кофейный напиток	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2
Молоко сгущенное	20 20	20 20	20 20	20 20	30 30	26.67 26.67	30 30
Сахар	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2.67 2.67	2 2
Выход блюда:	150	150	150	150	200	200	200

Технология приготовления:

В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения, добавляют сгущенное молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.

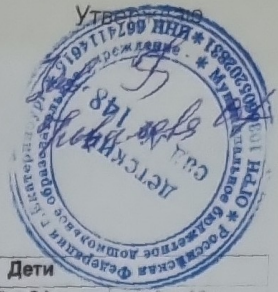
Органолептические показатели:

Цвет напитка - светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,99	1,00	8,40	51,52

Технологическая карта № 7.035/8



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с повидлом (джемом)**

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
Батон	35 35	35 35	35 35	35 35	40 40	42 42	40 40
Повидло	15 14.4	15 14.4	15 14.4	15 14.4	20 19.2	18 17.28	20 19.2
Выход блюда:	50	50	50	50	60	60	60

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают повидло (джемом).

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
5,52	2,10	56,32	236,50