

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

---

# Полдник



## Технологическая карта № 7.20/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Рагу из овощей с крупой 150г



Состав	Ясли						Дети	
	5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		6 д 12	
	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	52 52		52 52		52 52		52 52	
Капуста(с 01.01 по 31.07)	40 30		40 30		40 30		40 30	
Капуста(с 01.08 по 31.12)	37.5 30		37.5 30		37.5 30		37.5 30	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	73.85 48		73.85 48		73.85 48		73.85 48	
Картофель(с 01.03 по 31.08)	80 48		80 48		80 48		80 48	
Картофель(с 01.09 по 31.10)	64 48		64 48		64 48		64 48	
Картофель(с 01.11 по 31.12)	68.57 48		68.57 48		68.57 48		68.57 48	
Лук	14.29 12		14.29 12		14.29 12		14.29 12	
Масло сливочное	4 4		4 4		4 4		4 4	
Морковь(с 01.01 по 31.07)	32 24		32 24		32 24		32 24	
Морковь(с 01.08 по 31.12)	30 24		30 24		30 24		30 24	
Мука	3 3		3 3		3 3		3 3	
Рис	8 8		8 8		8 8		8 8	
Сметана	10 10		10 10		10 10		10 10	
Соль	1 1		1 1		1 1		1 1	
Выход блюда:	150		150		150		150	

Утверждаю



Технологическая карта № 7.050

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 20 гр

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	Сотрудники 2 блю	Others
	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 4 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Хлеб пшеничный	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20

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

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

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 № 7.10/10/1

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай 180 гр,

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 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	180 180	180 180	180 180	180 180	180 180	180 180	180 180
Сахар	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9
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:	180	180	180	180	180	180	180

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом или керамическом чайнике. Чайник ополаскивают горячей кипяченой водой, всыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин., после чего доливают чайник кипятком. В чашку наливают заварку чая, добавляют кипятком. При массовом изготовлении сахар соединяют с кипятком, доводят до кипения и соединяют с заваркой чая. Внешний вид-жидкость, без осадка. Цвет- светло-коричневый, прозрачный. Консистенция-жидкая, однородная. Запах-свойственный для чая, без постороннего. Вкус - характерный для чая, сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

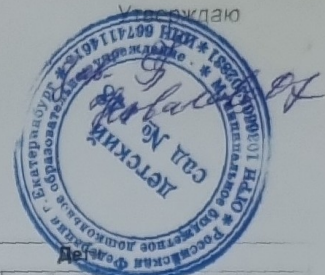
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	4,54	18,95

Технологическая карта № 7.304

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Мармелад 40 гр**



Состав	Ясли													
	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	
Мармелад	40 40		40 40		40 40		40 40		40 40		40 40		40 40	

Выход блюда:	40	40	40	40	40	40	40	40
--------------	----	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Мармелад раздать порционно.

**ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)**

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,40	0,00	76,60	293,00