

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.tvoysadik.ru/>

---

# Завтрак



Технологическая карта № 7.5/4/1

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша манная молочная с маслом сливочным 180г

| Состав             | Ясли   |  |  | Дети   |  |  | Сотрудники 2   |
|--------------------|--|--|--|--|--|--|--|
|                    | 5 д 10,5 ч<br>Норма закладки<br>на 1 порцию, г<br>Брутто Нетто | 5 д 24 ч<br>Норма закладки<br>на 1 порцию, г<br>Брутто Нетто | 6 д 12 ч<br>Норма закладки<br>на 1 порцию, г<br>Брутто Нетто | 5 д 10,5 ч<br>Норма закладки<br>на 1 порцию, г<br>Брутто Нетто | 5 д 24 ч<br>Норма закладки<br>на 1 порцию, г<br>Брутто Нетто | 6 д 12 ч<br>Норма закладки<br>на 1 порцию, г<br>Брутто Нетто | 5 д 10,5 ч<br>Норма закладки<br>на 1 порцию, г<br>Брутто Нетто |
| Вода               | 93.6 93.6  | 93.6 93.6  | 93.6 93.6  | 93.6 93.6  | 93.6 93.6  | 93.6 93.6  | 93.6 93.6  |
| Манка              | 28.8 28.8  | 28.8 28.8  | 28.8 28.8  | 28.8 28.8  | 28.8 28.8  | 28.8 28.8  | 28.8 28.8  |
| Масло<br>сливочное | 3.6 3.6  | 3.6 3.6  | 3.6 3.6  | 3.6 3.6  | 3.6 3.6  | 3.6 3.6  | 3.6 3.6  |
| Молоко             | 72 72  | 72 72  | 72 72  | 72 72  | 72 72  | 72 72  | 72 72  |
| Сахар              | 3.6 3.6  | 3.6 3.6  | 3.6 3.6  | 3.6 3.6  | 3.6 3.6  | 3.6 3.6  | 3.6 3.6  |
| Соль               | 0.72 0.72  | 0.72 0.72  | 0.72 0.72  | 0.72 0.72  | 0.72 0.72  | 0.72 0.72  | 0.72 0.72  |

|                 |     |     |     |     |     |     |     |
|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Выход<br>блюда: | 150 | 150 | 150 | 180 | 180 | 180 | 180 |
|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Внешний вид-поверхность без засохших пленок. Цвет -белый. Консистенция-густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный манной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

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

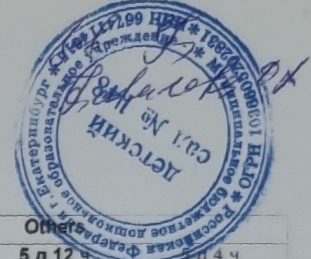
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая<br>ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 3,14  | 3,26 | 17,06    | 118,34                           |

Утверждаю

Технологическая карта № 7.084-2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кофейный напиток на молоке 180г



| Состав           | Ясли   |  | Дети   |  | Остальные  |  |   |
|------------------|--|--|--|--|--|--|---|
|                  | 5 д 10,5 ч<br>Норма закладки<br>на 1 порцию, г<br>Брутто Нетто | 6 д 12 ч<br>Норма закладки<br>на 1 порцию, г<br>Брутто Нетто | 5 д 10,5 ч<br>Норма закладки<br>на 1 порцию, г<br>Брутто Нетто | 6 д 12 ч<br>Норма закладки<br>на 1 порцию, г<br>Брутто Нетто | 5 д 10,5 ч<br>Норма закладки<br>на 1 порцию, г<br>Брутто Нетто | 5 д 12 ч<br>Норма закладки<br>на 1 порцию, г<br>Брутто Нетто | 6 д 4 ч<br>Норма закладки<br>на 1 порцию, г<br>Брутто Нетто |
| Вода             | 94.5 94.5  | 94.5 94.5  | 94.5 94.5  | 94.5 94.5  | 94.5 94.5  | 94.5 94.5  | 94.5 94.5   |
| Кофейный напиток | 1.8 1.8  | 1.8 1.8  | 1.8 1.8  | 1.8 1.8  | 1.8 1.8  | 2.16 2.16  | 1.8 1.8   |
| Молоко           | 90  85.5   | 90  85.5   | 90  85.5   | 90  85.5   | 90  85.5   | 90  85.5   | 90  85.5  |
| Сахар            | 11.7 11.7  | 11.7 11.7  | 11.7 11.7  | 11.7 11.7  | 11.7 11.7  | 14.04 14.04  | 11.7 11.7   |
| Выход блюда:     | 150  | 150  | 180  | 180  | 180  | 180  | 160   |

Технология приготовления:

Кофейный напиток заливают кипятком, размешивают, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и вновь доводят до кипения.

Органолептические показатели:

Готовый напиток разливают в чашки.  
подачи 45 С.

Температура

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

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая<br>ценность, ккал |
|-------|------|----------|----------------------------------|
| 1,33  | 1,34 | 8,33     | 56,46                            |

# Технологическая карта № 7.175

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Батон с маслом с сыром 40/5/6**

| Состав          | Ясли                          |              |                               | Дети         |                               |              |                               |              |
|-----------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|
|                 | 5 д 10,5 ч                    |              | 5 д 24 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 |
| Батон           | 40 40                         | 40 40        | 40 40                         | 40 40        | 40 40                         | 40 40        | 40 40                         | 40 40        |
| Масло сливочное | 5 5                           | 5 5          | 5 5                           | 5 5          | 5 5                           | 5 5          | 5 5                           | 5 5          |
| Сыр             | 6.5 5.98                      | 6.5 5.98     | 6.5 5.98                      | 6.5 5.98     | 6.5 5.98                      | 6.5 5.98     | 6.5 5.98                      | 6.5 5.98     |
| Выход блюда:    | 51                            | 51           | 51                            | 51           | 51                            | 51           | 51                            | 51           |

### Технология приготовления:

Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2 - 3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30 - 40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом и укладывают на них подготовленный сыр.

### ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

| Белки | Жиры  | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|-------|-------|----------|-------------------------------|
| 9,14  | 13,59 | 41,88    | 298,92                        |