

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

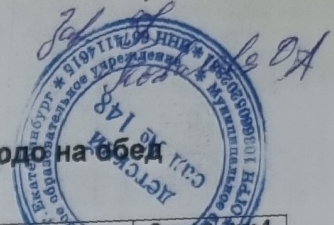
Юридический адрес: 620103, Свердловская область, г.Екатеринбург, ул.Латышская, 90
Тел.(34)256-94-04, E-mail: mdou148@eduekb.ru, сайт: <https://148.tvoysadik.ru/>

Обед



Технологическая карта № 7.500

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Ясли		Дети			Сотрудники	Сотрудники 1
	5 д 10,5 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 4 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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Аскорбиновая кислота	0.03 0.03	0.03 0.03	0.05 0.05	0.04 0.04	0.05 0.05	0.05 0.05	0.05 0.05

Выход блюда:	35	35	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 № 7.16/1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат овощной с яблоками , яйцом и растительным маслом 50 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	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Зеленый горошек	25.65 16.67	25.65 16.67	25.65 16.67	25.65 16.67	25.65 16.67	25.65 16.67	25.65 16.67	25.65 16.67
Картофель(с 01.01 по 28.02)	25.65 16.67	25.65 16.67	25.65 16.67	25.65 16.67	25.65 16.67	25.65 16.67	25.65 16.67	25.65 16.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	27.78 16.67	27.78 16.67	27.78 16.67	27.78 16.67	27.78 16.67	27.78 16.67	27.78 16.67	27.78 16.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	22.23 16.67	22.23 16.67	22.23 16.67	22.23 16.67	22.23 16.67	22.23 16.67	22.23 16.67	22.23 16.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	23.81 16.67	23.81 16.67	23.81 16.67	23.81 16.67	23.81 16.67	23.81 16.67	23.81 16.67	23.81 16.67
Масло растительное	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33	3.33 3.33
Соль	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42	0.42 0.42
Яблоки	17.86 12.5	17.86 12.5	17.86 12.5	17.86 12.5	17.86 12.5	17.86 12.5	17.86 12.5	17.86 12.5
Яйцо	0.16667 0.16667	0.16667 0.16667	0.16667 0.16667	0.16667 0.16667	0.16667 0.16667	0.16667 0.16667	0.16667 0.16667	0.16667 0.16667
Выход блюда:	50	50	50	50	50	50	50	50

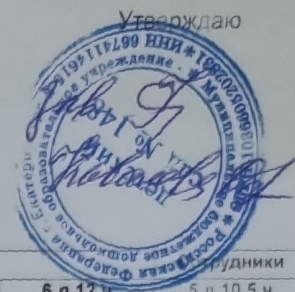
Технология приготовления:

Очищенный картофель отваривают целиком или нарезают кубиками (0,5x0,5см) и варят на пару или припускают. Картофель , отваренный целыми клубнями , нарезают ломтиками или кубиками. Зеленый горошек кипятят в собственном соку , затем сок сливают. Сырые яйца промывают в соответствии с санитарными правилами , варят вкрутую (с момента закипания 10 мин), очищают и нарезают кубиками. Яблоки промывают промывают проточной водой и выдерживают в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут , ополаскивают проточной водой и просушивают, затем очищают от кожицы , удаляют семенное гнездо (сердцевину), нарезают ломтиками или кубиками. Компоненты соединяют добавляя соль растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г). Внешний вид-салат уложен горкой, картофель и яблоки сохранили форму нарезки, на поверхности блески масла растительного. Цвет - свойственный для видов продуктов , входящих в рецептуру. Консистенция -картофеля и горошка -мягкая, яблок-хрустящая ,яйца- упругая. Запах-свойственный для видов продуктов , входящих в рецептуру. Вкус -характерный для видов продуктов , входящих в рецептуру , в меру соленый. малосоленый.

Технологическая карта № 7.5/2/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Свекольник со сметаной 180гр**



Состав	Ясли						Дети							
	5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		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	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	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144
Картофель(с 01.01 по 28.02)	48.46	31.5	48.46	31.5	48.46	31.5	55.38	36	55.38	36	55.38	36	48.46	31.5
Картофель(с 01.03 по 31.08)	52.5	31.5	52.5	31.5	52.5	31.5	60	36	60	36	60	36	52.5	31.5
Картофель(с 01.09 по 31.10)	42	31.5	42	31.5	42	31.5	48	36	48	36	48	36	42	31.5
Картофель(с 01.11 по 31.12)	45	31.5	45	31.5	45	31.5	51.43	36	51.43	36	51.43	36	45	31.5
Лук	9.64	8.1	9.64	8.1	9.64	8.1	9.64	8.1	9.64	8.1	9.64	8.1	9.64	8.1
Масло растительное	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3	3	3	3	3	3	3.6	3.6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.6	7.2	9.6	7.2	9.6	7.2	10.67	8	10.67	8	10.67	8	9.6	7.2
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9	7.2	9	7.2	9	7.2	10	8	10	8	10	8	9	7.2
Сахар	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	1	1	1	1	1	1	0.9	0.9
Свекла(с 01.01 по 31.07)	63.6	47.7	63.6	47.7	63.6	47.7	73.33	55	73.33	55	73.33	55	63.6	47.7
Свекла(с 01.08 по 31.12)	59.63	47.7	59.63	47.7	59.63	47.7	68.75	55	68.75	55	68.75	55	59.63	47.7
Сметана	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5	5	5	5	4.5	4.5
Соль	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9
Выход блюда:	150		150		150		180		180		180		180	

Технология приготовления:

Утверждаю



Технологическая карта № 7.н152

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Азу.

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	130 91	160 112	160 112	160 112	160 112
Картофель(с 01.03 по 31.08)	130 91	160 112	160 112	160 112	160 112
Картофель(с 01.09 по 31.10)	130 91	160 112	160 112	160 112	160 112
Картофель(с 01.11 по 31.12)	130 91	160 112	160 112	160 112	160 112
Лук	14.09 11.84	18 15.12	18 15.12	18 15.12	18 15.12
Масло растит.	1.57 1.57	2 2	2 2	2 2	2 2
Масло сливочное	3.13 3.13	5 5	5 5	5 5	5 5
Морковь(с 01.01 по 31.07)	9.79 7.83	12.5 10	12.5 10	12.5 10	12.5 10
Морковь(с 01.08 по 31.12)	9.79 7.83	12.5 10	12.5 10	12.5 10	12.5 10
Мука	2.35 2.35	3 3	3 3	3 3	3 3
Мясо	101.74 97.67	130 124.8	130 124.8	130 124.8	130 124.8
Огурцы консервир.	19.57 15.66	25 20	25 20	25 20	25 20
Петрушка зелень	0.78 0.78	1 1	1 1	1 1	1 1
Укроп зелень	0.78 0.78	1 1	1 1	1 1	1 1
Чеснок	0.78 0.66	1 0.84	1 0.84	1 0.84	1 0.84

Выход блюда:	180	230	230	230	230
--------------	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками по 10 - 15 г, тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут огурцы консервированные, нарезанные соломкой, пассерованный лук и морковь, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 20 мин. За несколько минут до готовности блюдо заправляют, лавровым листом, растертым чесноком и зеленью.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

Технологическая карта № 7.4/10/1

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги и изюма 180 гр**

Состав	Ясли			Дети			
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	6 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	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189	189 189
Изюм	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
Курага	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5	4.5 4.5
Сахар	13.5 13.5	13.5 13.5	13.5 13.5	12 12	13.5 13.5	12 12	13.5 13.5
Выход блюда:	150	150	150	180	180	180	180

Технология приготовления:

Сушеные фрукты, перебирают, сортируют по видам и тщательно промывают. Нарезанную курагу заливают кипятком и варят 10 мин, затем добавляют изюм, сахар и варят еще 10-15 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-мг3 3-6 лет-50 мг на 1 порцию. Внешний вид-вареные сухофрукты сохранили форму, залиты сиропом(отваром). Цвет- кураги-оранжевый, изюма-темно-коричневый, отвар от светло-желтого до светло-коричневого. Консистенция-жидкой части-прозрачная, в которой может быть незначительное. Запах-свойственный для вареных сухофруктов, без постороннего. Вкус-характерный для вареных сухофруктов3 кисло-сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,19	0,00	11,55	47,42

Утверждаю

Технологическая карта № 7.050

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 20 гр



Состав	Ясли						
	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 14 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
--------------	----	----	----	----	----	----	----

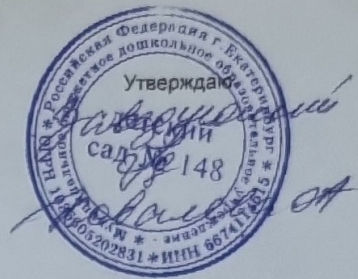
Технология приготовления:

???? ? ? ?????? ? ?????? ? ? ? ? ? ? ? ?

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

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

Технологическая карта № 003



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной 40 гр

Состав	Дети	4 часа	Сотрудники	Сотрудники 1	Сотрудники 2	Дети-ПОП
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 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
Хлеб ржаной	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40

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

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

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

Технологическая карта № 7.248



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Кисель из концентрата плодового или ягодного

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	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	143 143	142.5 142.5	143 143	143 143	190 190	142.5 142.5	190 190
Кисель	18 18	18 18	18 18	18 18	24 24	18 18	24 24
Сахар	7 7	5.25 5.25	7 7	7 7	7 7	5.25 5.25	7 7
Выход блюда:	150	150	150	150	200	150	200

Технология приготовления:

????????? ???? ???? ?, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи 14 С.

Органолептические показатели:

????????? ? ???????: Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,00	0,00	12,73	55,27