

**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



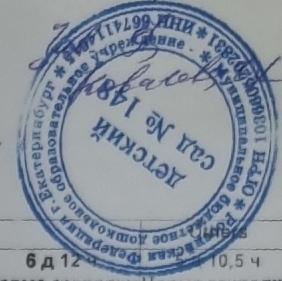


# Технологическая карта № 7.14/5/3

Утверждаю

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Запеканка из творога с рисом 120 г**



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	7 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	36 36	36 36	36 36	36 36	36 36	36 36	36 36
Масло растительное	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
Масло сливочное	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4
Мука	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Рис	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8
Сахар	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4	8.4 8.4
Сметана	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4	2.4 2.4
Соль	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6
Творог	91.84  90	91.84  90	91.84  90	91.84  90	91.84  90	91.84  90	91.84  90
Яйцо	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15
Выход блюда:	120	120	120	120	120	120	120

### Технология приготовления:

Промытый рис варят в воде(в соотношении1:2). В протертый творог добавляют охлажденный до 50-60 С отварной рис, сырые яйца, сахар, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями, поверхность смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин. порционируют, при отпуске поливают с маслом сливочным, доведенным до кипения.

### Органолептические показатели:

Внешний вид-порционные куски квадратной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, полита сливочным маслом. Цвет-корочки-золотистый, на разрезе - светло-кремовый. Консистенция-мягкая, рыхлая, однородная. Запах-свойственный для запеченного творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего. Вкус-характерный для запеченного творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без подгорелости.

Технологическая карта № 7.004

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Сгущенное молоко 15 гр



Состав	Ясли					Дети	
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч	5 д	6 д 24 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
Молоко сгущенное	16   15,36	16   15,36	16   15,36	16   15,36	16   15,36	16   15,36	16   15,36

Выход блюда:	15	15	15	15	15	15	15
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Органолептические показатели:

Сгущенное молоко разливают порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

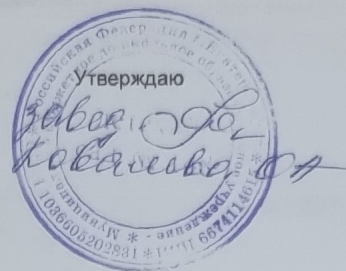
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,40	8,73	57,33	327,68



Технологическая карта № 7.032

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром



Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 блю	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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	150 150	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200
Сахар	10.5 10.5	13 13	13 13	13 13	13 13	13 13
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

Выход блюда:	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, охладить до температуры 40 - 45 С, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить 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	5,91	24,64



Технологическая карта № 7.150/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Ватрушка с повидлом 80 гр



Состав	Ясли				Детский сад			
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 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
Дрожжи	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.36	0.36
Масло растительное	1.33	1.33	1.33	1.33	1.33	1.33	1.78	1.78
Масло сливочное	2.67	2.67	2.67	2.67	2.67	2.67	4.44	4.44
Молоко	18.67	18.67	18.67	18.67	18.67	18.67	17.78	17.78
Мука	44	44	44	44	44	44	35.56	35.56
Повидло	25.33	25.33	25.33	25.33	25.33	25.33	24.89	24.89
Сахар	2.67	2.67	2.67	2.67	2.67	2.67	2.67	2.67
Яйцо	0.088	0.088	0.088	0.088	0.088	0.088	0.08889	0.08889
Выход блюда:	80		80		80		80	

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут. При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста. Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр ватрушки составляет - 71 гр, на выход 90 гр - 106 гр. Потери при тепловой обработке - 15 %.

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,98	5,65	58,36	338,40

Технологическая карта № 7.050



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный 20 гр**

Состав	Ясли							
	5 д 10,5 ч		5 д 12 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
Хлеб пшеничный	20	20	20	20	20	20	20	20

Выход блюда:	20	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