

**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/>

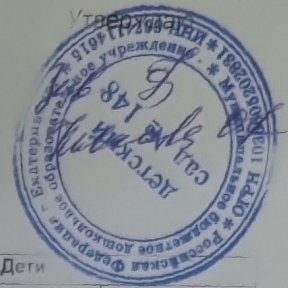
Полдник



Технологическая карта № 7.н046

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Капуста в омлете**



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	
Капуста(с 01.01 по 31.07)	110.67 66.4	116.45 69.87	116.45 69.87	110.67 66.4	174.67 104.8	174.67 104.8	174.67 104.8	
Капуста(с 01.08 по 31.12)	103.75 66.4	109.17 69.87	109.17 69.87	103.75 66.4	163.75 104.8	163.75 104.8	163.75 104.8	
Масло растительное	1 1	0.67 0.67	0.67 0.67	1 1	1 1	1 1	1 1	
Масло сливочное	2 2	2.67 2.67	2.67 2.67	2 2	4 4	4 4	4 4	
Молоко	23 23	22 22	22 22	23 23	33 33	33 33	33 33	
Яйцо	0.62 0.62	0.625 0.625	0.625 0.625	0.62 0.62	0.9375 0.9375	0.9375 0.9375	0.9375 0.9375	

Выход блюда:	100	100	100	100	150	150	150
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Свежую капусту моют,чистят,пропускают на овощерезке дважды и тушат до полуготовности.Полученную массу выкладывают на смазанные растительным маслом противни слоем 3-4 см,солят,слегка охладяют и заливают омлетной массой. Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 15-20 мин.при температуре 180-200 С. Отпускают,нарезая на порции.

Органолептические показатели:

Температура подачи 65 С.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,71	5,55	5,27	94,38

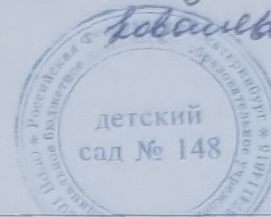
Утверждаю

Завед. С.Г. Ковалева от

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 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
Хлеб пшеничный	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20

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

Технология приготовления:

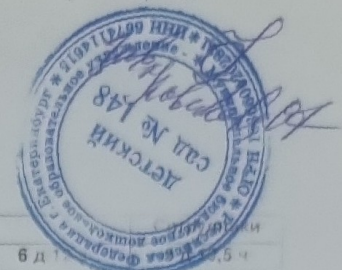
Хлеб пшеничный нарезают ломтиками.

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 № 7.032

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром

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 10,5 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	150 150	150 150	150 150	200 200	200 200	200 200	200 200
Сахар	10.5 10.5	10.5 10.5	10.5 10.5	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	0.2 0.2
Выход блюда:	150	150	150	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, остудить 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.

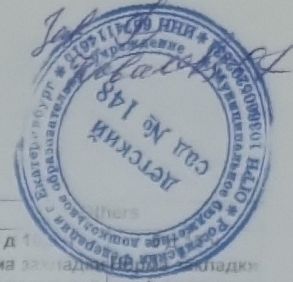
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал
0,00	0,00	5,91	24,64

Технологическая карта № 7.307/1

утверждаю

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Пряник 45 гр



Состав	Ясли		Дети				Подростки	
	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 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	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	
Пряники	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	45 45	

Выход блюда:	45	45	45	45	45	45	45
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Органолептические показатели:

Кондитерское изделие раздать порционно.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,80	2,80	77,71	350,00