

**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.tvoyasadik.ru/>

Завтрак



Технологическая карта № 7.18/4/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша молочная ассорти (рис, гречневая крупа) с маслом сливочным 150г



Состав	Ясли			Дети			
	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	6 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	52.5 52.5	52.5 52.5	52.5 52.5	52.5 52.5	52.5 52.5	52.5 52.5	52.5 52.5
Греча	8.25 8.25	8.25 8.25	8.25 8.25	8.25 8.25	8.25 8.25	8.25 8.25	8.25 8.25
Масло сливочное	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
Молоко	76.5 76.5	76.5 76.5	76.5 76.5	76.5 76.5	76.5 76.5	76.5 76.5	76.5 76.5
Рис	11.25 11.25	11.25 11.25	11.25 11.25	11.25 11.25	11.25 11.25	11.25 11.25	11.25 11.25
Сахар	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75	3.75 3.75
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
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Крупы перебирают и промывают. Крупы сначала варят отдельно до полуготовности, закладывая в кипящую воду. Затем крупы соединяют, заливают горячим кипяченым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения сливочным маслом. Внешний вид-зерна полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и засохших пленок. Цвет -белый, с коричневым оттенком. Консистенция-круп-мягкая, каши -густая, на тарелке слегка расплывается. Запах-свойственный каше из смеси круп, без постороннего. Вкус-характерный каше из смеси круп, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,43	3,21	12,22	91,98

Технологическая карта № 7.175



Сборник ТК для питания детей

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

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 2		Others	
	5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		5 д 10,5 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	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	40 40	40 40
Масло сливочное	5 5	5 5	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	6.5 5.98	6.5 5.98
Выход блюда:	51	51	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
Мед	5,5	5,5	5,5	
Сыр	9,14	13,59	41,88	298,92

Технологическая карта № 7.084-2

Сборник ТК для питания детей

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



Состав	Ясли		Дети		Others		
	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	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г 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	180
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

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 ценность, ккал
1,33	1,34	8,33	56,46