

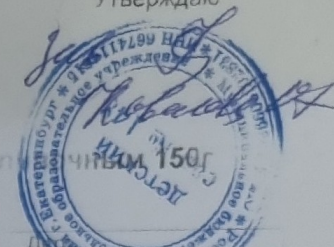
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад № 148**

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/>

Полдник



Технологическая карта № 7.14/4/2



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Каша ячневая молочная с маслом сливочным

Состав	Ясли											
	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	
	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	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
Масло сливочное	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Молоко	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Сахар	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
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
Ячневая крупа	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Выход блюда:	150		150		150		150		150		150	

Технология приготовления:

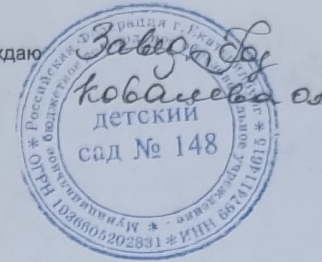
Перебранную и промытую крупу кладут в кипящую воду и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают доведенным до кипения маслом сливочным. Внешний вид - поверхность без засохших пленок. Цвет- светло-коричневый. Консистенция- густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах-свойственный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус-характерный молочной ячневой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,94	2,81	16,59	110,94

Утверждаю



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
--------------	----	----	----	----	----	----

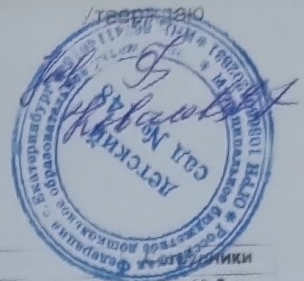
Технология приготовления:

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



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с сахаром**

Состав	Ясли			Дети				
	5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		5 д 10,5 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
Вода	150 150	150 150	150 150	200 200	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	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	0.2 0.2
Выход блюда:	150	150	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)

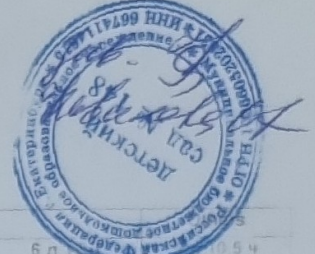
грамм на 100 г.

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

Технологическая карта № 7.148

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Шанежка с картофелем



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	
	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
Дрожжи	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4
Картофель(с 01.01 по 28.02)	35.38	23	35.38	23	35.38	23	53.85	35	53.85	35	53.85	35
Картофель(с 01.03 по 31.08)	38.33	23	38.33	23	38.33	23	58.33	35	58.33	35	58.33	35
Картофель(с 01.09 по 31.10)	30.67	23	30.67	23	30.67	23	46.67	35	46.67	35	46.67	35
Картофель(с 01.11 по 31.12)	32.86	23	32.86	23	32.86	23	50	35	50	35	50	35
Масло растительное	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
Масло сливочное	3	3	3	3	3	3	6	6	6	6	6	6
Молоко	17	17	17	17	17	17	25	25	25	25	25	25
Мука	24	24	24	24	24	24	35	35	35	35	35	35
Сахар	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
Яйцо	0.093	0.093	0.093	0.093	0.093	0.093	0.1395	0.1395	0.1395	0.1395	0.1395	0.1395
							95	95	95	95	95	95
Выход блюда:	60		60		60		90		90		90	

Технология приготовления: