

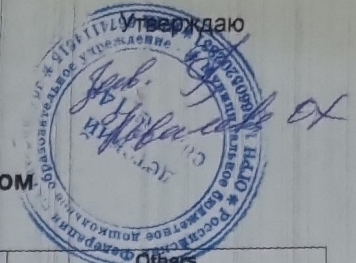
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад № 148**

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 № 7.080



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша гречневая молочная с маслом**

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Others	
	5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		5 д 10,5 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	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	67.5 67.5	67.5 67.5	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90	90 90
Греча	15 15	15 15	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20
Масло сливочное	2 2	2 2	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Молоко	79 75.05	79 75.05	105 99.75	105 99.75	105 99.75	84 79.8	78.75 74.81	
Сахар	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Выход блюда:	150	150	200	200	200	200	200	200

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование:

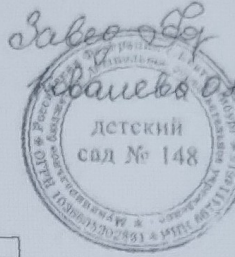
Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,34	3,50	10,70	87,10

утверждаю



Технологическая карта № 7.035

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом

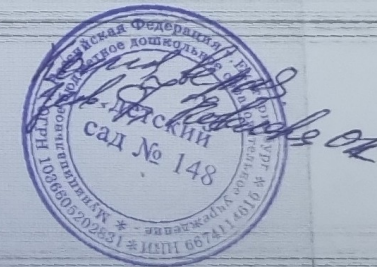
Состав	Ясли	Дети	Others	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Батон	25 25	40 40	40 40	40 40
Масло сливочное	4 4	5 5	5 5	5 5
Выход блюда:	29	45	45	45

Технология приготовления:

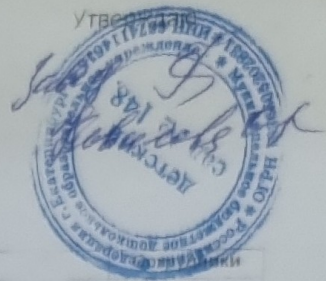
Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,91	11,84	47,47	292,00



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	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	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