

**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/>

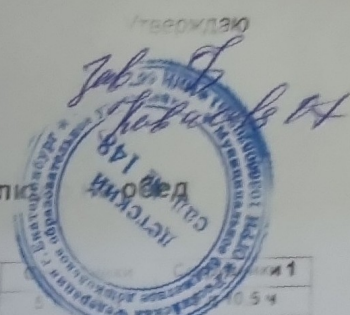
Обед



Технологическая карта № 7.500

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Аскорбиновая кислота в третье блю



Состав	Ясли		Дети				Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		
Аскорбиновая кислота	0.03 0.03	0.03 0.03	0.05 0.05	0.04 0.04	0.05 0.05	0.05 0.05	0.05 0.05	0.05 0.05
Выход блюда:	35	35	50	50	50			50

Технология приготовления:

Аскорбиновую кислоту ввести в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С для компота и 35 С для киселя непосредственно перед реализацией. Витаминизированное блюдо не подогревать.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал
0,00	0,00	0,00	0,00

Технологическая карта № 7.133-1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из свеклы с соленым огурцом



Состав	Ясли			Дети				Сотрудники
	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	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	
Масло растительное	0.75 0.75	0.75 0.75	0.75 0.75	1.67 1.67	1.67 1.67	1.67 1.67	1.67 1.67	
Огурцы конс	12 6.6	12 6.6	12 6.6	20 11	20 11	20 11	20 11	
Свекла(с 01.01 по 31.07)	35.87 24.75	35.87 24.75	35.87 24.75	59.17 40.83	59.17 40.83	59.17 40.83	59.17 40.83	
Свекла(с 01.08 по 31.12)	33.63 24.75	33.63 24.75	33.63 24.75	55.48 40.83	55.48 40.83	55.48 40.83	55.48 40.83	
Выход блюда:	30	30	30	50	50	50	50	

Технология приготовления:

Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой тонкой соломкой, заправляют растительным маслом. Огурцы очищают от кожицы, нарезают ромбиками, смешивают с заправленной свеклой и перемешивают. Температура подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена, цвет овощей соответствует естественному виду. Консистенция свеклы мягкая, огурцов-слегка хрустящая. Вкус слабокислый, в меру соленый, запах соответствующий виду продуктов.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,33	2,30	9,37	59,99

Технологическая карта № 7.037с

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Рассольник "Ленинградский" с мясом со сметаной.

Состав	Ясли	Дети	Сотрудники	Сотрудники 1 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 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Бульон	112.5 112.5	150 150	150 150	150 150	150 150
Картофель(с 01.01 по 28.02)	58.57 41	78.1 54.67	78.1 54.67	78.1 54.67	78.1 54.67
Картофель(с 01.03 по 31.08)	58.57 41	78.1 54.67	78.1 54.67	78.1 54.67	78.1 54.67
Картофель(с 01.09 по 31.10)	58.57 41	78.1 54.67	78.1 54.67	78.1 54.67	78.1 54.67
Картофель(с 01.11 по 31.12)	58.57 41	78.1 54.67	78.1 54.67	78.1 54.67	78.1 54.67
Лук	7.5 6.3	10 8.4	10 8.4	10 8.4	10 8.4
Масло растит.	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	7.5 6	10 8	10 8	10 8	10 8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5 6	10 8	10 8	10 8	10 8
Мясо	15 14.4	20 19.2	20 19.2	20 19.2	20 19.2
Огурцы консервир.	18.75 16.13	25 21.5	25 21.5	25 21.5	25 21.5
Перловка	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4
Петрушка зелень	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Сметана	3.75 3.75	5 5	5 5	5 5	5 5
Укроп зелень	0.75 0.75	1 1	1 1	1 1	1 1
Выход блюда:	150	200	200	200	200

Технология приготовления:

Технологическая карта № 7.н070

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Жаркое по - домашнему**

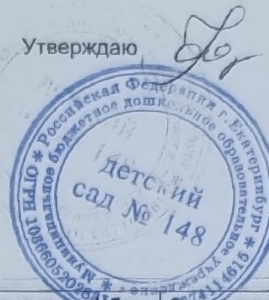


Состав	Ясли											
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		6 д 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто
Вода	35.22	35.22	35.22	35.22	35.22	35.22	35.22	35.22	45	45	45	45
Картофель(с 01.01 по 28.02)	147.69	96	145.38	94.5	145.38	94.5	147.69	96	185.77	120.75	185.77	120.75
Картофель(с 01.03 по 31.08)	160	96	157.5	94.5	157.5	94.5	160	96	201.25	120.75	201.25	120.75
Картофель(с 01.09 по 31.10)	128	96	126	94.5	126	94.5	128	96	161	120.75	161	120.75
Картофель(с 01.11 по 31.12)	137.14	96	135	94.5	135	94.5	137.14	96	172.5	120.75	172.5	120.75
Лук	12	10.08	11.74	9.86	11.74	9.86	12	10.08	15	12.6	15	12.6
Масло растительное	1.5	1.5	1.57	1.57	1.57	1.57	1.5	1.5	2	2	2	2
Масло сливочное	2	2	4.7	4.7	4.7	4.7	2	2	6	6	6	6
Морковь(с 01.01 по 31.07)	14.67	11	11.48	8.61	11.48	8.61	14.67	11	14.67	11	14.67	11
Морковь(с 01.08 по 31.12)	13.75	11	10.76	8.61	10.76	8.61	13.75	11	13.75	11	13.75	11
Мука	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	1.57	2	2	2	2
Мясо	93.13	55.43	93.13	55.43	93.13	55.43	93.13	55.43	119	70.83	119	70.83
Петрушка зелень	0.8	0.8	0.78	0.78	0.78	0.78	0.8	0.8	1	1	1	1
Укроп зелень	0.8	0.8	0.78	0.78	0.78	0.78	0.8	0.8	1	1	1	1
Выход блюда:	180		180		180		180		230		230	

Технология приготовления:

Технологическая карта № 7.110

Утверждаю



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Компот из кураги**

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 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	162 162	216 216	216 216	216 216	216 216	216 216
Курага	9 9	10 10	10 10	10 10	10 10	10 10
Сахар	11 11	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14

Выход блюда:	150	200	200	200	200	200
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр компота составляет 180 гр, на выход 200 гр - 240 гр.

Органолептические показатели:

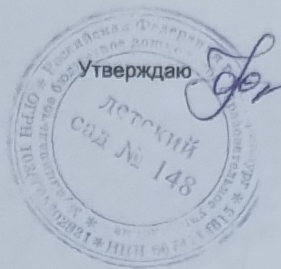
Отвар прозрачный, цвет желтый консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,25	0,00	9,36	38,23

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.

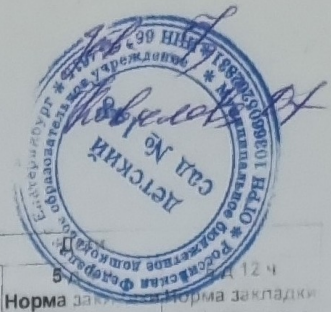
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,60	0,90	50,10	231,00

Технологическая карта № 7.003

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной 40 гр



Состав	Ясли				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 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 12 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				
Хлеб ржаной	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40

Выход блюда:	40	40	40	40	40	40	40
--------------	----	----	----	----	----	----	----

Технология приготовления:

Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0 - 1,5 см.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,60	1,20	41,80	181,00