



Завтрак

Технологическая карта № 7.н123с5

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Каша из овсяных хлопьев на молоке со слив. маслом** .



Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад № 147

/Т.В.Жуйкова

Состав	Ясли		Дети		Others		
	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	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	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
Вода	83.2 83.2	83.2 83.2	104 104	104 104	138.67 138.67	83.2 83.2	83.2 83.2
Геркулес	16.8 16.8	16.8 16.8	21 21	21 21	28 28	21 21	21 21
Масло сливочное	3.36 3.36	3.36 3.36	4.2 4.2	4.2 4.2	5.6 5.6	4.2 4.2	4.2 4.2
Молоко	73.68 70	73.68 70	92.11 87.5	92.11 87.5	92.11 87.5	92.11 87.5	92.11 87.5
Сахар	2.4 2.4	2.4 2.4	3 3	3 3	4 4	3 3	3 3

Выход блюда:	120	120	150	150	200	150	150
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу "Геркулес" и варят при помешивании до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают. Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели:

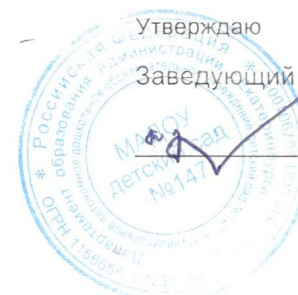
Цвет светло - кремовый, слегка сероватый. Зерна крупы полностью набухшие и хорошо разварены. Консистенция мягкая, без комков и засохших пленок. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,00	4,44	12,69	95,08

Технологическая карта № 7.035



Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад № 147

/ Т.В.Жуйкова

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 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 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	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
Батон	25 25	25.78 25.78	25.78 25.78	40 40	40 40	40 40	40 40
Масло сливочное	4 4	3.22 3.22	3.22 3.22	5 5	5 5	5 5	5 5
Выход блюда:	29	29	29	45	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
6,93	11,83	47,48	262,76

Технологическая карта № 7.285

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Какао с молоком**



/ Т.В.Жуйкова

Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	Сотрудники 2 блю
	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	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	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	90 90	90 90	90 90	120 120	120 120	120 120	120 120
Какао	1 1	1.5 1.5	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2
Молоко	80 76	78.75 74.81	78.75 74.81	105 99.75	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Сахар	10 10	9 9	9 9	12 12	12 12	12 12	12 12
Выход блюда:	150	150	150	200	200	200	200

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесью молока с водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать. Содержание в сыром наборе на выход 150 гр какао с молоком составляет 176 гр, на выход 200 гр - 235 гр. Потери при тепловой обработке - 15 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи напитка - не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации 2 - 3 часа с момента приготовления. Требования: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,54	1,56	7,89	50,37