



Полдник

Технологическая карта № 7.н132/2

Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад № 147

Сборник ТК для питания детей



/Т.В.Жуйкова

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия в молоке с маслом .**

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	35.75 35.75	35.75 35.75	49.5 49.5	49.5 49.5	49.5 49.5	49.5 49.5	49.5 49.5
Макаронные изделия	6.93 6.93	6.93 6.93	9.9 9.9	9.9 9.9	9.9 9.9	9.9 9.9	9.9 9.9
Масло сливочное	1.73 1.73	1.73 1.73	2.7 2.7	2.7 2.7	2.7 2.7	2.7 2.7	2.7 2.7
Молоко	91 86.45	91 86.45	126 119.7	126 119.7	126 119.7	126 119.7	126 119.7
Сахар	1.3 1.3	1.3 1.3	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8	1.8 1.8

Выход блюда:	130	130	180	180	180	180	180
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности :макароны 15 мин.вермишель 10 мин.Воду сливают ,а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды,варят помешивая ,до готовности с добавлением соли,сахара,в конце -сливочное масло.температура подачи 65 градусов С.

Органолептические показатели:

Консистенция макаронных изделий мягкая,форма должна быть сохранена.Цвет белый ,вкус сладковатый ,слабосоленый ,без привкуса и запаха подгорелого масла.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

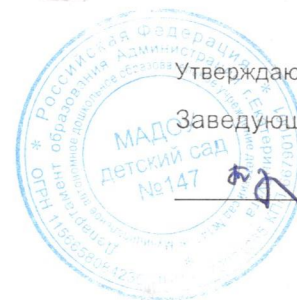
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,29	3,02	7,51	65,50

Технологическая карта № 7.6/12/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Ватрушка со сметаной 90 гр**



Утверждаю

Заведующий МАДОУ детский сад № 147

/Т.В.Жуйкова

Состав	Ясли		Дети		Others		
	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 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	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Дрожжи	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
Масло растительное	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5	7.5 7.5
Молоко	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5	22.5 22.5
Мука	61.5 61.5	61.5 61.5	61.5 61.5	61.5 61.5	61.5 61.5	61.5 61.5	61.5 61.5
Сахар	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6
Сметана	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30
Соль	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15
Яйцо	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15	0.15 0.15
Выход блюда:	90	90	90	90	90	90	90

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В теплое молоко добавляют соль, дрожжи, 1/3 просеянной муки и замешивают опару, ставят ее для брожения на 1,5-2 часа, затем в опару добавляют 3/4 яйца, 1/2 часть сахара, муку, тесто замешивают, ставят для брожения на 2-3 часа. Из теста формируют шарики, укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин., затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют сметаной. Для приготовления фарша сметану соединяют с сахаром, смесью яиц, мукой и перемешивают. После полной расстойки ватрушки смазывают, выпекают при температуре 220-230С до образования румяной корочки 6-8 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид - форма изделия округлая-плоская, с равномерной корочкой, с фаршем из сметаны. Цвет - тестовой части - золотистый, фарша - светло-кремовый. Консистенция корочки - мягкая, слегка хрустящая, тестовой части - однородная, пористая, фарша - сочная. Запах - свойственный изделию из дрожжевого теста в сочетании с сметаной, без постороннего. Вкус - характерный изделию из дрожжевого теста в сочетании со сметаной, без подгорелости.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,91	15,43	52,33	384,08

Технологическая карта № 7.022-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Чай с лимоном.**



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	150 150	150 150	200 200	200 200	200 200	200 200	200 200
Лимоны	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Сахар	12 12	12 12	14 14	14 14	14 14	14 14	14 14
Чай	0.38 0.38	0.38 0.38	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5	0.5 0.5
Выход блюда:	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. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей. 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.

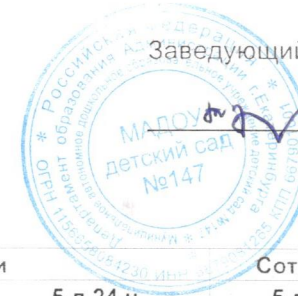
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,02	0,00	6,47	24,62

Утверждаю

Технологическая карта № 7.050

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный 20 гр



Заведующий МАДОУ детский сад № 147

/Т.В.Жуйкова

Состав	Ясли			Дети		Сотрудники	Сотрудники 1 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
Хлеб пшеничный	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20
Выход блюда:	20	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	207,90