

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
Детский сад № 4 «Светлячок»
Дючкова А.Н.
21.03.2017г. приказ № 65

Каша овсяная молочная жидкая № 69

Наименование блюда: **Каша овсяная молочная жидкая**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 69

Вид обработки: **Варка**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Мозильного и В. А. Тутьельяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто/на 180 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Геркулес	18	18	18	18
Молоко	150	150	150	150
Вода	24	24	24	24
Сахарный песок	5,4	5,4	5,4	5,4
~ <i>Масса каши</i>	-	172,8	-	172,8
Масло сливочное	5,4	5,4	5,4	5,4
Соль пищевая йодированная	0,45	0,45	0,45	0,45

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 180 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 180 грамм блюда
Белки, г	6,03	6,03
Жиры, г	8,82	8,82
Углеводы, г	24,39	24,39
Калорийность, ккал	200,7	200,7
В1, мг	0,108	0,108
В2, мг	0,144	0,144
С, мг	0,432	0,432
Са, мг	125,298	125,298
Fe, мг	1,044	1,044

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Крупы перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Каши молочные можно готовить на одном молоке, с учетом суточного рациона питания детей.

Требования к качеству

Цвет: характерный для крупы. Хлопья крупы хорошо разварены.

Консистенция: однородная, рыхлая.

Вкус и запах: свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.