Наименование блюда: **Каша гречневая молочная жидкая**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Гречневая крупа](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/9/6.php) | 10 | 10 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 12 | 12 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/13.php) | 75 | 75 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 3 | 3 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 3 | 3 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.25 | 0.25 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 3.49 |
| Жиры, г | 5.21 |
| Углеводы, г | 12.5 |
| Калорийность, ккал | 111.19 |
| B1, мг | 0.05 |
| B2, мг | 0.11 |
| C, мг | 0.45 |
| Ca, мг | 92.24 |
| Fe, мг | 0.75 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, пе-ремешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавля-ют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под за-крытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.Требование: Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Конси-стенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши. |

Наименование блюда: **Каша пшенная молочная жидкая**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Пшено](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/9/102.php) | 10 | 10 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | 12 | 12 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/13.php) | 75 | 75 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | 3 | 3 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 3 | 3 |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.25 | 0.25 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 3.38 |
| Жиры, г | 5.21 |
| Углеводы, г | 12.93 |
| Калорийность, ккал | 112.47 |
| B1, мг | 0.05 |
| B2, мг | 0.1 |
| C, мг | 0.45 |
| Ca, мг | 92.93 |
| Fe, мг | 0.36 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150 | 250 |
| 12 часов | 150 | 250 |
| 24 часа | 150 | 250 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.Требование: Цвет светло-желтый. Зерна крупы полностью хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывчатая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши. |

Наименование блюда: **Каша рисовая молочная жидкая**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Рис](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/9/19.php) | 10 | 10 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/13.php) | 75 | 75 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) | 3 | 3 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/7/9.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Соль пищевая йодированная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/26.php) | 0.25 | 0.25 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 3.02 |
| Жиры, г | 4.98 |
| Углеводы, г | 15.66 |
| Калорийность, ккал | 119.67 |
| B1, мг | 0.03 |
| B2, мг | 0.11 |
| C, мг | 0.45 |
| Ca, мг | 94.37 |
| Fe, мг | 0.28 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Крупу рисовую перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 20 мин, затем добавляют горячее молоко, сахар, соль, промытый и перебранный изюм без косточек и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования: Цвет белый. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывается. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок. |