

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 327.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная "Дружба" 200

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшено	16	16	1,6	1,6
Крупа рисовая	20 (гр)	20	2 000 (гр)	2
Молоко 2,5%-ной жирности	67 (гр)	67	6 700 (гр)	6,7
*Вода	93	93	9,3	9,3
Сахар-песок	5 (гр)	5	500 (гр)	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное 72,5%	3 (гр)	3	300 (гр)	0,3
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

"В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром."

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3/2.4.3590-20. Зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом. Температура подачи 65С

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	250,9	Зола (г)	2	РЭ (мкг)	69
Белки (г)	5,71	Na (мг)	418	Витамин Е (мг)	
Жиры (г)	11,05	K (мг)	186	B1 (мг)	
Углеводы (г)	31,94	Ca (мг)	120	B2 (мг)	
Вода (г)	86	Mg (мг)	35	PP (мг)	1
Холестерол (мг)	24	P (мг)	147	НЭ (мг)	2
Сахара (г)	10	Fe (мг)	1	C (мг)	1
Крахмал (г)	21	A (мкг)	61	Алкоголь (г)	
Органические кислоты (г)		Kar (мкг)	44		

Утверждаю:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 327.03

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная "Дружба" 250

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшено	23	23	2,3	2,3
Крупа рисовая	10 (гр)	10	1 000 (гр)	1
Молоко 2,5%-ной жирности	110 (гр)	110	11 000 (гр)	11
*Вода	83	83	8,3	8,3
Сахар-песок	8 (гр)	8	800 (гр)	0,8
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное 72.5%	13 (гр)	13	1 300 (гр)	1,3
Выход готового блюда	-	250	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Перед варкой каши крупу перебирают, промывают сначала теплой, а затем горячей водой. В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль, всыпают рис, варят до полуготовности, добавляют пшено и продолжают варку до готовности. Закладку прокипяченного сливочного масла производят непосредственно в каждую партию приготовленной каши. Температура подачи блюда +65°C. Реализация готового блюда должна осуществляться не позднее 2 — 3 часов с момента его приготовления.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	313,62	Зола (г)	2	РЭ (мкг)	86
Белки (г)	7,14	Na (мг)	523	ВитаминЕ (мг)	
Жиры (г)	13,81	K (мг)	233	B1 (мг)	
Углеводы (г)	39,93	Ca (мг)	150	B2 (мг)	
Вода (г)	108	Mg (мг)	43	PP (мг)	1
Холестерол (мг)	30	P (мг)	183	HЭ (мг)	3
Сахара (г)	13	Fe (мг)	1	C (мг)	1
Крахмал (г)	27	A (мкг)	76	Алкоголь (г)	
Органические кислоты (г)		Kар (мкг)	55		

Утверждаю:



Директор ООО «КУЛИНАР»

« 18 » ноября 2024г.



Г.Н.Зенич

**ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО
ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛ ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 7-11
ЛЕТ, 12 ЛЕТ И СТАРШЕ
С ИЗМЕНЕНИЯМИ ОТ 18.11.2024г.**

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ «СПШ № 86»



Мауышева М. М.

« 18 » ноября 2024г.

Красноярск, 2024

УТВЕРЖДАЮ