



Приготовление горячего завтрака

МБОУ Юринская ООШ

Сарапульский район

Удмуртская Республика

Все блюда соответствуют циклическому меню и приготовлены строго по технологическим картам


 Утверждаю
 Директор МБДОУ Юринская ООШ
 Овчинникова Н.В.

Школа Юринская ООШ Отд./корп День 23.06.2025

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	103	каша пшенная	200	17,00	227	6	8	35
	гор.напиток	242	какао	200	10,00	154	8	4	26
	хлеб	1	бутерброд с маслом	40	14,00	137	1	11	8
Завтрак 2	ОВЗ								
Обед	закуска	10	салат св кап с яблок	100	15,00	128	0	11	8
	1 блюдо	39	суп карт с макарон	250	19,00	124	3	3	21
	2 блюдо	163	аркое по-домашнему	200	55,00	392	24	20	29
	гарнир								
	сладкое	251	компот св яблок и апельсин	200	14,00	96	0	0	25
	хлеб бел.		хлеб пшеничный	60	6,00	47	2	0	10
	хлеб черн.		банан	100	25,00				
				175,00					
						1305	44	57	162

Зав. производством: Басова Басова Е.В.

Технологическая карта № 47

Наименование изделия: **Каша пшенная молочная жидкая.**

Номер рецептуры: 103

Наименование сборника рецептуры: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений

Утверждаю:
 Директор Юрицкой школы
 Новоселова А.М.
 ООШ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	40	40
Молоко	100,8	100,8
Вода	67,2	67,2
Сахар	5	5
Масло сливочное	5	5
Выход с маслом		205

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. Вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
7,47	9,2	32,53	244	0,16	0,1	1,33	146,67	2,67

Технология приготовления: Крупу перебирают, многократно промывают в холодной, затем в теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают, заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 мин, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчету рецептуры, уменьшив ее на 15%, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения. При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 С.

Требование к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: без постороннего.

Вкус: без постороннего привкуса.

Процесс приготовления каши пшённой молочной жидкой







Приятного аппетита!

