МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий _____О.А. Бура

Технологическая карта № РТ86

Номер рецептуры: РТ86

Наименование блюда : **Каша гречневая рассыпчатая без молока

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соль йодированная	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5		
Крупа гречневая	25	25	30	30	25	25		
Масло растительное	1	1	1	1				
Сахар-песок	2	2	2	2				
В Ы Х О Д	150		170					

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, всыпают крупу гречневую, варят до тех пор, пока каша не загустеет. Кашу доводят до готовности, плотно закрыв посуду крышкой.
Вода на 1 порцию: ясли - (0,020)л, сад(0,027)л.
Перед отпуском добавляют растительное масло. Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:
Внешний вид: Зерна крупы полностью набухли, хорошо проварены. Каша заправлена маслом.
Консистенция: текучая, однородная.
Цвет: белый с серо-кремовым оттенком.
Вкус: свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов.
Запах: свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность,ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	3.15	1.82	16.27	94.1	0	0	0	0	0
Детсад	170	3.78	1.99	19.13	109.53	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог_____М.А. Смолина