**Каша пшенная**

[[Программа Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)

Наименование блюда: **Каша пшенная**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Пшено](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/102.php) | 23 | 23 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.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)\* |
| [Сухая смесь «Нутринор»](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/257.php) | 9.5 | 9.5 |

*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 | 6.11 |
| Жиры, г | 4.89 |
| Углеводы, г | 17.41 |
| Калорийность, ккал | 138.06 |
| B1, мг | 0.07 |
| B2, мг | 0.03 |
| C, мг | 9.03 |
| Ca, мг | 19.16 |
| Fe, мг | 0.74 |

*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 | 200 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду. Сухую смесь «Нутринор» разводят до полного растворения в 40 мл теплой кипяченой воды (40 мл воды входят в общее количество воды по рецептуре). Кашу варят под крышкой на слабом огне, до готовности. За 7 минут до готовности вводят подготовленную сухую смесь «Нутринор». Время варки - 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы желтого цвета, частично разварившиеся Консистенция: вязкая Вкус: свойственный пшенной каше, молока, не имеет постороннего привкуса Запах: продуктов, входящих в состав блюда |