

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор МБОУ СОШ №29**  
**имени К.Ф.Зайцева**  
**\_\_\_\_\_ Е.А. Бринцева**  
**« 1 » октября 2022 г.**

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша молочная жидкая**

Наименование сборника рецептов: **сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 268**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	176	176	17,6	17,6
Крупа манная, рисовая	30	30	3,0	3,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
<b>ВЫХОД</b>	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,2	7,46	30,86	215,4

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
160	5,1	0,1	0,5

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Манную крупу всыпают быстро тонкой стружкой в кипящее, молоко и йодированной соли при активном помешивании сверху вниз и варят 20 минут при непрерывном помешивании.

При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Каша на тарелке держится горкой, однородная, зерна крупы полностью набухшие. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, в том числе и пригорелых молока и каши.