|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **184** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС" | | | | | | | | | | | | 45 | | 45 | | 4,5 | 4,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 47,4 | | 47,4 | | 4,74 | 4,74 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 71,6 | | 71,6 | | 7,16 | 7,16 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 0,8 | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 1,5 | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 4,8 | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,41 | |  | В1, мг | 0,17 | |  | Са, мг | | 99,18 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,82 | |  | С, мг | 0,37 | |  | Mg, мг | | 60,85 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 31,80 | |  | А, мг | 0,03 | |  | Р, мг | | 185,66 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 231,78 | |  | E, мг | 1,55 | |  | Fе, мг | | 1,71 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,07 | |  | К, мг | | 254,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,12 | |  | I, мкг | | 9,14 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.  Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с сахаром и растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;  • цвет — свойственный виду крупы;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — свойственный виду крупы и молока;  • консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |