**Технологическая карта № \_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша рисовая вязкая с изюмом и маслом**

Вид обработки: Варка

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на кашу рисовую, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **С 7-11 лет** |  |
| **брутто, гр.** | **нетто, гр.** |  |  |
| [Рис](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/9/19.php) | 30 | 30 |  |  |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/7/13.php) | 100 | 100 |  |  |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsschp/10/14.php) | 1 | 1 |  |  |
| Масло сливочное  | 5 | 5 |  |  |
| Изюм | 1 | 1 |  |  |
| Выход | 200 |  |  |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Возрастная категория**  | **В  граммах данного блюда содержится** |
| **Пищевые вещества г.** | **Витамины, мг** | **Минеральные вещества мг.** |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энерг. Ценность, ккал**  | **С,****мг.** | **Са** | **Mg** | **P** | **Fe** |
| С 7-11 лет  | 7,76 | 10 | 43,52 | 296 | 0,86 | 195,16 |  |  | 0,62 |
| С 11- 18 лет | 9,7 | 12,5 | 54,4 | 370 | 1,075 | 243,95 | 0 | 0 | 0,775 |

**5. Технологический процесс**

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящее молоко, проваривают 15-20 мин, добавляют сахар промытый и перебранный изюм без косточек и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.