

## Технологическая карта №10 Каша ячневая



### 1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на Кашу ячневую, 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	С 7-11 лет	
	Брутто, г	Нетто, г
крупа ячневая	44	44
Вода	70	70
Молоко	100	100
Сахар	6	6
Масса каши		200
Масло сливочное	10	10
Выход с маслом		210

### 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.	Ca	Mg	P	Fe
С 7-11 лет	7,31	10,98	39,2	286	1,17	162,26	36,51		0,94
С 11- 18 лет	9,14	13,73	49,00	357,50	1,46	202,83	45,64	0,00	1,18

### 5. Технологический процесс

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным