

ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ  
Управляющий ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

Н.В.Войтко  
«21» 12 2022г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
на кулинарную продукцию

**КАША «ДРУЖБА»**

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 09.11.2021г, находится в кабинете ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования», по адресу г.Волковыск, ул.Школьная, 1а

Дата введения: 10.09.2021

**1. Рецепттура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Пшено	10,0	10,0	12,5	12,5
Крупа рисовая	10,0	10,0	12,5	12,5
Крупа гречневая	10,0	10,0	12,5	12,5
Молоко	137,0	137,0	171,0	171,0
Вода	30,0	30,0	37,5	37,5
Сахар	5,0	5,0	6,25	6,25
Масло сливочное	5,0	5,0	6,25	6,25
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>200,0</b>		<b>250,0</b>	

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Рис и пшено перебирают, промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу перебирают и промывают в теплой воде несколько раз, меняя воду.

Подготовленную крупу высыпают в подсоленную кипящую воду и варят в воде до полуготовности, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и сахар и варят кашу при непрерывном помешивании до загустения. Закрывают крышкой и оставляют до упревания на слабом нагреве. Готовую кашу заправляют сливочным маслом и перемешивают.

Подают аккуратно уложенной на тарелке горкой. Оптимальная температура подачи +50<sup>0</sup>С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – зерна круп полностью набухшие, хорошо разварены, каша заправлена сахаром и маслом;

*цвет* – характерный для использованных круп;

*вкус, запах* – характерный для использованных круп (без посторонних привкусов и запахов), сладковатый, с ароматом молока и сливочного масла;

*консистенция* – однородная, растекающаяся на поверхности тарелки, крупинки мягкие.

**4. Срок реализации:**

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
7,12/8,9	7,4/9,25	31,4/39,3	245/306

Инженер - технолог

А.В.Полищук