**Суп молочный манный**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)Наименование блюда: **Суп молочный манный**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/13.php) | 75 | 75 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Крупа манная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/9/54.php) | 6 | 6 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/14.php) | 0.4 | 0.4 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/7/9.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 2.74 |
| Жиры, г | 2.52 |
| Углеводы, г | 8.05 |
| Калорийность, ккал | 65.9 |
| B1, мг | 0.04 |
| B2, мг | 0.1 |
| C, мг | 0.49 |
| Ca, мг | 85.54 |
| Fe, мг | 0.13 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 180 | 220 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| В кипящее молоко с водой тонкой струйкой высыпают подготовленную манную крупу, помешивают и варят 5-10 минут до готовности. Перед окончанием варки в суп добавляют соль и сахар, сливочное масло. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: однородная масса, на поверхности сливочной масло Консистенция: однородная, без комочков Цвет: белый с блестками масла на поверхности Вкус: продуктов, входящих в суп Запах: продуктов, входящих в суп |