Капуста тушеная (гарнир)

Наименование блюда: **Капуста тушеная (гарнир)**
Технологическая карта (кулинарный рецепт)
Вид обработки: **Тушение**
Вес блюда: 100 грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, г**	**Нетто, г**
Капуста белокочанная	143.3	114.6
или Квашеная капуста	142.9	100
Масло растительное	3.5	3.5
Морковь	2.5	2
Лук	4.8	4
Томат-паста	6	6
Мука пшеничная	1.2	1.2
Сахар	3	3

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда**
Белки, г	2.07
Жиры, г	3.24
Углеводы, г	9.43
Калорийность, ккал	75.1
B1, мг	0.03
B2, мг	0.04
C, мг	17.16
Ca, мг	55.45
Fe, мг	0.81

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	123	180
12 часов	123	180
24 часа	123	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Для детей первой возрастной группы соус готовят без томатного пюре. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: смесь тушенной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки Консистенция: сочная, слабо хрустящая Цвет: светло-коричневый Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий Запах: тушеной капусты, томата, овощей

Картофель отварной (гарнир)

Наименование блюда: **Картофель отварной (гарнир)**
Технологическая карта (кулинарный рецепт)
Вид обработки: **Варка**
Вес блюда: 100 грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, г**	**Нетто, г**
Картофель	133.3	100
или Картофель молодой	129	103.2
-	-	97
Масло сливочное	3.5	3.5

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда**
Белки, г	1.91
Жиры, г	2.88
Углеводы, г	15.34
Калорийность, ккал	94.9
B1, мг	0.1
B2, мг	0.06
C, мг	14
Ca, мг	9.76
Fe, мг	0.77

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	132	180
12 часов	132	180
24 часа	132	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При отпуске картофель поливают сливочным маслом Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый Запах: вареного картофеля, сливочного масла

Овощи отварные с маслом

Наименование блюда: **Овощи отварные с маслом**
Технологическая карта (кулинарный рецепт
Вид обработки: **Варка**
Вес блюда: 100 грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, г**	**Нетто, г**
Морковь	131.8	105.4
или Капуста белокочанная	131.8	105.4
или Капуста цветная свежая	207.3	107.8
или Капуста брюссельская	175.5	114.1
или Капуста кольраби	165.8	107.8
или Тыква	167	116.9
-	-	97
Масло сливочное	Детский сад: Питание*	Детский сад: Питание*

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда**
Белки, г	1.31
Жиры, г	2.59
Углеводы, г	5.18
Калорийность, ккал	49.3
B1, мг	0.05
B2, мг	0.07
C, мг	3.69
Ca, мг	26.37
Fe, мг	0.63

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	123	180
12 часов	123	180
24 часа	123	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Овощи нарезают дольками или кубиками и варят в подсоленной воде до готовности. При отпуске поливают маслом. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: отварные овощи политы растопленным сливочным маслом Консистенция: мягкая, сочная Цвет: соответствует виду овощей Вкус: соответствует виду овощей, умеренно соленый Запах: отварных овощей, сливочного масла

Овощи тушеные

Наименование блюда: **Овощи тушеные**
Технологическая карта (кулинарный рецепт)
Вид обработки: **Тушение**
Вес блюда: 100 грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, г**	**Нетто, г**
Капуста белокочанная	52.22	41.67
Картофель	Детский сад: Питание*	Детский сад: Питание*
Масло растительное	3.89	3.89
Мука пшеничная	4.44	4.44
Сухая смесь «Нутринор»	Детский сад: Питание*	Детский сад: Питание*
Вода питьевая	22.22	22.22

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда**
Белки, г	4.89
Жиры, г	5.43
Углеводы, г	11.95
Калорийность, ккал	116
B1, мг	0.05
B2, мг	0.05
C, мг	12.99
Ca, мг	32.53
Fe, мг	0.69

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	150	180
12 часов	150	180
24 часа	150	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенный картофель промывают, нарезают мелкими кубиками, варят в небольшом количестве воды 10-15 минут и воду сливают. Очищенную белокочанную капусту нарезают мелкими шашками и припускают в небольшом количестве воды до полуготовности. Из подсушенной муки и сухой смеси «Нутринор» готовят соус. Подготовленные овощи заливают соусом, добавляют масло, соль и доводят до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились овощи. Требования к качеству Внешний вид: овощи сохранили форму Консистенция: мягкая, в меру плотная Цвет: соуса - белый; свойственный продуктам, входящим в состав блюда Вкус: овощей, молочного соуса Запах: аромат овощей, молочного соуса

Морковь тушеная

Наименование блюда: **Морковь тушеная**
Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№407**
Вид обработки: **Тушение**
Вес блюда: 100 грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное	2.78	2.78
Морковь	Детский сад: Питание*	Детский сад: Питание*
Мука пшеничная	2.78	2.78
Сухая смесь «Нутринор»	8.33	8.33
Вода питьевая	Детский сад: Питание*	Детский сад: Питание*

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда
Белки, г	4.57
Жиры, г	4.42
Углеводы, г	9.9
Калорийность, ккал	97.78
B1, мг	0.04
B2, мг	0.07
C, мг	5
Ca, мг	32
Fe, мг	0.76

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	150	180
12 часов	150	180
24 часа	150	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Подготовленную морковь нарезают мелкими кубиками и припускают в небольшом количестве воды до готовности. Из подсушенной муки и сухой смеси «Нутринор» готовят соус, заливают им припущенную морковь, добавляют соль, масло, перемешивают и тушат в течение 5-10 минут до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушилась морковь. Требования к качеству Внешний вид: морковь сохранила форму нарезки Консистенция: мягкая, в меру плотная Цвет: желтый Вкус: моркови, молочного соуса Запах: продуктов, входящих в состав блюда

Пюре картофельное с морковью

Наименование блюда: **Пюре картофельное с морковью**
Технологическая карта (кулинарный рецепт)
Вид обработки: **Варка**
Вес блюда: 100 грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, г**	**Нетто, г**
Картофель	92	69
Морковь	Детский сад: Питание*	Детский сад: Питание*
Молоко	12.6	12
Масло сливочное	3.5	3.5

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда**
Белки, г	1.9
Жиры, г	3.08
Углеводы, г	12.01
Калорийность, ккал	83.4
B1, мг	0.09
B2, мг	0.07
C, мг	10.5
Ca, мг	24.98
Fe, мг	0.67

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	132	180
12 часов	132	180
24 часа	132	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль; смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков Консистенция: однородная, пышная Цвет: кремовый с оранжевыми вкраплениями Вкус: картофельного пюре и моркови Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

Пюре из моркови или свеклы

Наименование блюда: **Пюре из моркови или свеклы**
Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№324**
Вид обработки: **Варка**
Вес блюда: 100 грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, г**	**Нетто, г**
Морковь	136.3	109
или Свекла	136.3	109
-	-	95
Масло сливочное	Детский сад: Питание*	Детский сад: Питание*
Сахар	1	1

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда**
Белки, г	1.31
Жиры, г	3.37
Углеводы, г	7.05
Калорийность, ккал	63.8
B1, мг	0.05
B2, мг	0.07
C, мг	3.82
Ca, мг	26.88
Fe, мг	0.59

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	123	180
12 часов	123	180
24 часа	123	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Морковь очищают, нарезают и припускают. Свеклу варят, очищают от кожицы. Морковь или свеклу протирают, добавляют сливочное масло, сахар и прогревают 5-7 минут. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: хорошо протертые овощи, без комков, сверху - сливочное масло Цвет: нежно-оранжевый - пюре из моркови или малиново-красный - из свеклы Вкус: отварной моркови или свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый Запах: отварной моркови или свеклы, сливочного масла

Пюре картофельное

Наименование блюда: **Пюре картофельное**
Технологическая карта (кулинарный рецепт)
Вид обработки: **Варка**
Вес блюда: 100 грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, г**	**Нетто, г**
Картофель	114	85.5
Молоко	Детский сад: Питание*	Детский сад: Питание*
Масло сливочное	3.5	3.5

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда**
Белки, г	2.04
Жиры, г	3.2
Углеводы, г	13.63
Калорийность, ккал	91.5
B1, мг	0.09
B2, мг	0.07
C, мг	12.11
Ca, мг	24.65
Fe, мг	0.67

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	132	180
12 часов	132	180
24 часа	132	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: протертая картофельная масса Консистенция: густая, пышная, однородная Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Рагу овощное

Наименование блюда: **Рагу овощное (1-й вариант)**
Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№342**
Вид обработки: **Тушение**
Вес блюда: 100 грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:			*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*	
Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН**	**Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда**
Картофель	26.7	20	Белки, г	1.88
Морковь	Детский сад: Питание*	Детский сад: Питание*	Жиры, г	4.07
-	Детский сад: Питание*	-	Углеводы, г	9.51
Тыква	17.1	12	Калорийность, ккал	82.2
или Кабачок	17.9	12	B1, мг	0.06
Петрушка (корень)	5.1	3.8	B2, мг	0.06
-	2.4	-	C, мг	6.78
Капуста цветная свежая	Детский сад: Питание*	Детский сад: Питание*	Ca, мг	26.56
-	Детский сад: Питание*	-	Fe, мг	0.77
Горошек зеленый консервированный	12.3	8		
Лук	Детский сад: Питание*	Детский сад: Питание*		
-	Детский сад: Питание*	-		
Соус томатный №348	-	30		
или **Соус сметанный №354**	-	30		
или **Соус сметанный на рисовой муке №367**	-	30		
Масло сливочное	4	4		

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	132	180
12 часов	132	180
24 часа	132	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Нарезанные дольками или кубиками картофель, коренья (морковь, петрушка) и лук репчатый припускают. Цветную капусту разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с томатным или сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. За 10-15 минут до готовности кладут горошек зеленый консервированный. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки Консистенция: мягкая, сочная Цвет: соответствует овощам и соусу Вкус: соответствует входящим овощам и соусу, умеренно соленый Запах: тушеных овощей и продуктов, входящих в блюдо

Каша вязкая

Наименование блюда: **Каша вязкая (гарнир)**
Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№314**
Вид обработки: **Варка**
Вес блюда: 100 грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	3.5	3.5
Каша протертая молочная (из гречневой муки) №164	-	97
или **Каша протертая молочная (из рисовой муки) №164а**	-	97
или **Каша протертая молочная (из пшенной муки) №164б**	-	97
или **Каша протертая молочная (из ячневой муки) №164д**	-	97

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда
Белки, г	3.05
Жиры, г	3.34
Углеводы, г	13.68
Калорийность, ккал	97
B1, мг	0.08
B2, мг	0.04
C, мг	0
Ca, мг	5.63
Fe, мг	1.62

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	132	180
12 часов	132	180
24 часа	132	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 °С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с маслом или поливают растопленным сливочным маслом. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, уложенная горкой, сохраняет форму Консистенция: вязкая Цвет: гречневой каши - серый с коричневатым оттенком; перловой - светлосерый; рисовой - белый; пшеничной, пшенной, овсяной - от желтого до кремового Вкус: каши с маслом, умеренно соленый Запах: каши из крупы данного вида с маслом

Рис отварной

Наименование блюда: **Рис отварной**
Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№315**
Вид обработки: **Варка**
Вес блюда: 100 грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, г**	**Нетто, г**
Рис	35.7	35.7
Масло сливочное	4.5	4.5

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда**
Белки, г	2.43
Жиры, г	3.58
Углеводы, г	24.46
Калорийность, ккал	139.8
B1, мг	0.02
B2, мг	0.01
C, мг	0
Ca, мг	0.91
Fe, мг	0.35

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	132	180
12 часов	132	180
24 часа	132	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная Цвет: от белого до кремового Вкус: отварного риса с маслом Запах: отварного риса с маслом

Рис припущенный

Наименование блюда: **Рис припущенный**
Технологическая карта (кулинарный рецепт)
Вид обработки: **Варка**
Вес блюда: 100 грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, г**	**Нетто, г**
Рис	35.7	35.7
Вода питьевая	-	73.5
Масло сливочное	3.5	3.5

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда**
Белки, г	2.43
Жиры, г	2.87
Углеводы, г	24.45
Калорийность, ккал	133.3
B1, мг	0.02
B2, мг	0.01
C, мг	0
Ca, мг	1.61
Fe, мг	0.34

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	132	180
12 часов	132	180
24 часа	132	180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую (рец. №171). Остальные 50% масла добавляют в готовую кашу. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная Цвет: от белого до кремового Вкус: отварного риса Запах: отварного риса

Макаронные изделия отварные (гарнир)

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные (гарнир)**
Технологическая карта (кулинарный рецепт)
Вид обработки: **Варка**
Вес блюда: 100 грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	**Брутто, г**	**Нетто, г**
Макаронные изделия отварные №204	-	97
Масло сливочное	Детский сад: Питание*	Детский сад: Питание*

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	**Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда**
Белки, г	3.68
Жиры, г	3.01
Углеводы, г	17.63
Калорийность, ккал	112.3
B1, мг	0.04
B2, мг	0.02
C, мг	0
Ca, мг	3.24
Fe, мг	0.74

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	132	150
12 часов	132	150
24 часа	132	150

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Способ приготовления - см. блюда из макаронных изделий. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом Консистенция: мягкая, но упругая Цвет: от белого до светло-кремового Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла