

## МЕНЮ ( 8-й день)

| <b>Завтрак</b>                      | <i>ясли</i> | <i>сад</i> |
|-------------------------------------|-------------|------------|
| <i>Кашиа гречневая молочная</i>     | <i>150</i>  | <i>250</i> |
| <i>Чай с сахаром</i>                | <i>150</i>  | <i>180</i> |
| <i>Батон нарезной обогащённый</i>   | <i>30</i>   | <i>40</i>  |
| <b>Второй завтрак</b>               |             |            |
| <i>Сок фруктовый (яблоко)</i>       | <i>130</i>  | <i>150</i> |
| <b>Обед</b>                         |             |            |
| <i>Щи из свежей капусты</i>         | <i>150</i>  | <i>250</i> |
| <i>Голубцы ленивые</i>              | <i>150</i>  | <i>180</i> |
| <i>Кисель</i>                       | <i>150</i>  | <i>180</i> |
| <i>Хлеб ржано-пшеничный</i>         | <i>40</i>   | <i>50</i>  |
| <b>Ужин</b>                         |             |            |
| <i>Запеканка рисовая с творогом</i> | <i>110</i>  | <i>130</i> |
| <i>Сгущённое молоко</i>             | <i>15</i>   | <i>20</i>  |
| <i>Чай с сахаром</i>                | <i>150</i>  | <i>180</i> |
| <i>Батон нарезной обогащённый</i>   | <i>30</i>   | <i>40</i>  |

## Технологическая карта № 4.13

Наименование изделия: Каша гречневая молочная

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |         |              |              |
|--------------------|-------------------------------|---------|--------------|--------------|
|                    | брутто, г                     |         | нетто, г     |              |
|                    | 1-3 года                      | 3-7 лет | 1-3 года     | 3-7 лет      |
| Крупа гречневая    | 30                            | 40      | 30           | 40           |
| Молоко             | 100                           | 130     | 100          | 130          |
| Вода               | 50                            | 70      | 50           | 70           |
| Сахар              | 4                             | 5       | 4            | 5            |
| Масло сливочное    | 4                             | 5       | 4            | 5            |
| <b>Выход:</b>      |                               |         | <b>150/4</b> | <b>200/5</b> |

*Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С,<br>мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|------------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |                  |
| 4,67             | 4,86    | 20,94       | 146,0                 | -                |
| 6,21             | 5,28    | 27,90       | 184,0                 | -                |

### Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Температура подачи +60...+65° С.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* свойственный соответствующему виду крупы.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **к/к**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|---------------------|-------------------------------|----------|
|                     | 1 порц.                       |          |
|                     | брутто, г                     | нетто, г |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | 0,5                           | 0,5      |
| САХАР ПЕСОК         | 11                            | 11       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ       | 170                           | 170      |
| <b>Выход: 180</b>   |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,10  |
| Жиры, г                       | 0,00  |
| Углеводы, г                   | 10,85 |
| Энергетическая ценность, ккал | 43,77 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,00 |
| С, мг  | 0,02 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,01 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 9,32  |
| Mg, мг | 3,51  |
| P, мг  | 3,71  |
| Fe, мг | 0,37  |
| K, мг  | 13,24 |
| I, мкг | 0,00  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

### Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|---|-------------------------------|----------|
|   | 1 порц.                       |          |
|   | брутто, г                     | нетто, г |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 38                            | 38       |
| <b>Выход: 38</b>  |                               |          |

**Химический состав данного блюда:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 2,85  |
| Жиры, г                       | 1,10  |
| Углеводы, г                   | 19,53 |
| Энергетическая ценность, ккал | 99,56 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,01 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 7,22  |
| Mg, мг | 4,94  |
| Р, мг  | 24,70 |
| Fe, мг | 0,38  |
| К, мг  | 34,96 |
| І, мкг | 0,00  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порц.                       |          |
|                    | брутто, г                     | нетто, г |
| СОК ФРУКТОВЫЙ      | 130                           | 130      |
| <b>Выход: 130</b>  |                               |          |

**Химический состав данного блюда:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,65  |
| Жиры, г                       | 0,13  |
| Углеводы, г                   | 13,13 |
| Энергетическая ценность, ккал | 55,90 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,01 |
| С, мг  | 2,60 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,01 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 9,10   |
| Mg, мг | 5,20   |
| Р, мг  | 9,10   |
| Fe, мг | 1,82   |
| К, мг  | 156,00 |
| І, мкг | 1,30   |
| F, мг  | 0,00   |
| Se, мг | 0,00   |

**Технология приготовления:**

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|
|                    | 1 порц.                       |          |
|                    | брутто, г                     | нетто, г |
| ЯБЛОКИ             | 56,9                          | 50       |
| <b>Выход: 50</b>   |                               |          |

*Химический состав данного блюда:*

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,20  |
| Жиры, г                       | 0,20  |
| Углеводы, г                   | 4,90  |
| Энергетическая ценность, ккал | 23,50 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,02 |
| С, мг  | 5,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,32 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,01 |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 8,00   |
| Mg, мг | 4,00   |
| Р, мг  | 5,50   |
| Fe, мг | 1,10   |
| К, мг  | 139,00 |
| І, мкг | 1,00   |
| F, мг  | 0,01   |
| Se, мг | 0,00   |

**Технология приготовления:**

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

**Возрастная категория: 3-7 лет**

| Наименование сырья      | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-------------------------|-------------------------------|----------|
|                         | 1 порция                      |          |
|                         | Брутто, г                     | Нетто, г |
| Картофель с 01.06-30.06 | 65                            | 39       |
| Картофель с 01.07-31.10 | 52                            | 39       |
| Лук                     | 8                             | 6,4      |
| Морковь                 | 10                            | 8        |
| <i>Рис / перловка</i>   | 10                            | 10       |
| Масло сливочное         | 2                             | 2        |
| Соль йодированная       | 1                             | 1        |
| <b>ВЫХОД:</b>           |                               | 250      |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |     | Витамины, мг   |                |     |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----|----------------|----------------|-----|
| Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | Fe  | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C   |
| 2,4              | 3,17    | 19,76       | 106,5                 | 27                  | 1,4 | 0,01           | 0,03           | 6,8 |

*Технология приготовления:*

*Рис* перебрать, промыть, заложить в кипящую воду и варить до готовности. Затем добавить нарезанный кубиками картофель\*. Морковь, лук\* нарезать соломкой и припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Ввести припущенные овощи в суп за 10-15 минут до конца варки, добавив соль.

*Требования к качеству:*

Овощи сохранили форму, консистенция их мягкая. Пшено разварено. Вкус и запах свойственный набору продуктов.

\* СанПин 2.4.1.3049-13. п.15.18. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 306

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С КУРИНЫМ МЯСОМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **306**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                   | 1 порц.                       |          |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА                    | 2,5                           | 2,5      |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 3                             | 3        |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 20                            | 20       |
| МОРКОВЬ                           |                               |          |
| с 01.01 по 31.08                  | 15                            | 11,25    |
| с 01.09 по 31.12                  | 14,06                         | 11,25    |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ              | 140                           | 112      |
| КРУПА РИС КРУГЛЫЙ                 | 12                            | 11,88    |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                      | 8                             | 6,72     |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 4                             | 4        |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 1                             | 1        |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ          | 76,92                         | 50       |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ              | 3                             | 3        |
| ГОВЯДИНА Б/К                      | 11,76                         | 10       |
| <b>Выход: 220</b>                 |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 13,86  |
| Жиры, г                       | 17,45  |
| Углеводы, г                   | 15,52  |
| Энергетическая ценность, ккал | 276,98 |

|        |       |
|--------|-------|
| В1, мг | 0,08  |
| С, мг  | 21,46 |
| А, мг  | 0,27  |
| Е, мг  | 2,14  |
| Д, мкг | 0,05  |
| В2, мг | 0,11  |

|        |        |
|--------|--------|
| Са, мг | 70,92  |
| Mg, мг | 36,84  |
| Р, мг  | 141,59 |
| Fe, мг | 2,24   |
| К, мг  | 408,69 |
| І, мкг | 8,51   |
| F, мг  | 0,09   |
| Se, мг | 0,01   |

### Технология приготовления:

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют.

Котлетное мясо кури и говядины пропускают через мясорубку, обжаривают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу.

К жареной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности.

## Технологическая карта № 11.10

**Наименование изделия:** Кисель из концентрата (плодово-ягодного)

**Номер рецептуры:** № 233

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |           |            |
|--------------------|-------------------------------|-------------|-----------|------------|
|                    | с 1,5-3 лет                   | с 1,5-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет  |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г    | Брутто, г | Нетто, г   |
| Концентрат киселя* | 18                            | 18          | 24        | 24         |
| Вода               | 142                           | 142         | 190       | 190        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>150</b>  |           | <b>200</b> |

Примечание: \* - в составе концентрированных киселей содержится:

Крахмала 31%

Сахара 62 %

Плодово - ягодного экстракта 7%

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0                | 0       | 13,5        | 46,5                  | 0            |
| 0                | 0       | 18          | 60                    | 0            |

**Технология приготовления:** Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи не ниже +15° С.

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** однородная прозрачная масса

**Консистенция:** средней густоты, без комков заварившегося крахмала

**Цвет:** свойственный используемому сырью

**Вкус:** кисло-сладкий

**Запах:** свойственный используемому сырью

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикат |          |
|---|-----------------------------|----------|
|   | 1 порц.                     |          |
|   | брутто, г                   | нетто, г |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 45                          | 45       |
| <b>Выход: 45</b>                            |                             |          |

***Химический состав данного блюда:***

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 2,98  |
| Жиры, г                       | 0,40  |
| Углеводы, г                   | 19,08 |
| Энергетическая ценность, ккал | 91,78 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,08 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,99 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,04 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 8,10  |
| Mg, мг | 8,55  |
| Р, мг  | 39,15 |
| Fe, мг | 1,80  |
| К, мг  | 61,20 |
| І, мкг | 2,52  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 193

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ**

Номер рецептуры: **193**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
|                                   | 1 порц.                       |          |
|                                   | брутто, г                     | нетто, г |
| КРУПА РИС КРУГЛЫЙ                 | 15                            | 14,85    |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                     | 50                            | 50       |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ                 | 0,5                           | 0,5      |
| ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ                | 50                            | 50       |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)                | 1/10 шт.                      | 4,03     |
| САХАР ПЕСОК                       | 8                             | 8        |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 2                             | 2        |
| ВАНИЛИН_САД                       | 0,1                           | 0,1      |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 1                             | 1        |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ      | 25                            | 25       |
| <b>Выход: 125</b>                 |                               |          |

### Химический состав данного блюда:

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г                      | 9,50   |
| Жиры, г                       | 12,51  |
| Углеводы, г                   | 20,97  |
| Энергетическая ценность, ккал | 235,86 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг  | 0,23 |
| А, мг  | 0,07 |
| Е, мг  | 0,80 |
| Д, мкг | 0,12 |
| В2, мг | 0,17 |

|        |        |
|--------|--------|
| Ca, мг | 96,35  |
| Mg, мг | 19,67  |
| P, мг  | 133,68 |
| Fe, мг | 0,46   |
| K, мг  | 113,73 |
| I, мкг | 3,27   |
| F, мг  | 0,02   |
| Se, мг | 0,02   |

### Технология приготовления:

В готовую рассыпчатую и охлажденную до 60-70° С кашу добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 10 мин при температуре 250-280° С.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № к/к

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **к/к**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|---------------------|-------------------------------|----------|
|                     | 1 порц.                       |          |
|                     | брутто, г                     | нетто, г |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | 0,5                           | 0,5      |
| САХАР ПЕСОК         | 11                            | 11       |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ       | 170                           | 170      |
| <b>Выход: 180</b>   |                               |          |

**Химический состав данного блюда:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 0,10  |
| Жиры, г                       | 0,00  |
| Углеводы, г                   | 10,85 |
| Энергетическая ценность, ккал | 43,77 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,00 |
| С, мг  | 0,02 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,01 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 9,32  |
| Mg, мг | 3,51  |
| Р, мг  | 3,71  |
| Fe, мг | 0,37  |
| К, мг  | 13,24 |
| І, мкг | 0,00  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |

**Технология приготовления:**

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование изделия: **БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|---|-------------------------------|----------|
|   | 1 порц.                       |          |
|   | брутто, г                     | нетто, г |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 38                            | 38       |
| <b>Выход: 38</b>  |                               |          |

**Химический состав данного блюда:**

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г                      | 2,85  |
| Жиры, г                       | 1,10  |
| Углеводы, г                   | 19,53 |
| Энергетическая ценность, ккал | 99,56 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,04 |
| С, мг  | 0,00 |
| А, мг  | 0,00 |
| Е, мг  | 0,00 |
| Д, мкг | 0,00 |
| В2, мг | 0,01 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 7,22  |
| Mg, мг | 4,94  |
| P, мг  | 24,70 |
| Fe, мг | 0,38  |
| K, мг  | 34,96 |
| I, мкг | 0,00  |
| F, мг  | 0,00  |
| Se, мг | 0,00  |