

Технологическая карта № 7.035/1

Утверждаю



Сабурова

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом 40/6 гр

Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто						
Батон	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Масло сливочное	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6
Выход блюда:	46	46	46	46	46	46	46

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6,76	13,37	46,46	301,91

Others				
5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
Норма закладки на 1 порцию, г				
Брутто Нетто				
40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
6 6	6 6	6 6	6 6	6 6

46	46	46	46	46
----	----	----	----	----

Технологическая карта № 7.079

Утверждаю



O.I. Oshchepkova

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с молоком.

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	70 70	70 70	70 70	95 95	95 95	95 95	95 95
Молоко	80 76	80 76	80 76	105 99.75	105 99.75	105 99.75	105 99.75
Сахар	8 8	8 8	8 8	10 10	10 10	10 10	10 10
Чай	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2
Выход блюда:	150	150	150	200	200	200	200

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до температуры 40 - 45 С, после чего разлить по кружкам.

Органолептические показатели:

Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1.33	1.43	7.01	50.11

Others				
5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
Норма закладки на 1 порцию, г				
Брутто Нетто				
95 95	95 95	95 95	95 95	95 95
80 76	80 76	80 76	80 76	80 76
8 8	8 8	8 8	8 8	8 8
0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2	0.2 0.2

200	200	200	200	200
-----	-----	-----	-----	-----

Утверждаю



Технологическая карта № 2021/44/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с растительным 60г

Состав	Дети		Сотрудники		Сотрудники 2 блок		Others	
	5 д 10,5 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто
Картофель(с 01.01 по 28.02)	51.42 33.42	51.42 33.42	51.42 33.42	51.42 33.42	51.42 33.42	51.42 33.42	51.42 33.42	51.42 33.42
Картофель(с 01.03 по 31.08)	55.7 33.42	55.7 33.42	55.7 33.42	55.7 33.42	55.7 33.42	55.7 33.42	55.7 33.42	55.7 33.42
Картофель(с 01.09 по 31.10)	44.56 33.42	44.56 33.42	44.56 33.42	44.56 33.42	44.56 33.42	44.56 33.42	44.56 33.42	44.56 33.42
Картофель(с 01.11 по 31.12)	47.74 33.42	47.74 33.42	47.74 33.42	47.74 33.42	47.74 33.42	47.74 33.42	47.74 33.42	47.74 33.42
Кукуруза консервиров	28 16.8	28 16.8	28 16.8	28 16.8	28 16.8	28 16.8	28 16.8	28 16.8
Лук репчатый	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2	7.2 7.2
Масло растительное	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6	3.6 3.6
Соль йодированная	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3
Выход блюда:	60	60	60	60	60	60	60	60

Технология приготовления:

Картофель моют, очищают и варят до готовности или запекают в конвектомате, затем охлаждают, нарезают мелкими кубиками. Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья, выдерживают в 10% растворе поваренной соли и ополаскивают проточной водой, нарезают соломкой или мелким кубиком (острые сорта лука бланшируют). Нарезанные овощи соединяют, добавляют прогретую в собственном соку кукурузу, соль, растительное масло и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1–2 г) или сушеной зеленью (0,5 г). Температура подачи не выше 14°C, срок годности не больше 30 мин.

Органолептические показатели:

Внешний вид – салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески растительного масла. Цвет – картофеля – светло-желтый, кукурузы – желтый, репчатого лука – светло-салатный. Консистенция – картофеля и кукурузы – мягкая, лука – хрустящая. Запах – свойственный для овощей с кукурузой и растительным маслом, без постороннего. Вкус – характерный для овощей с кукурузой и растительным маслом.

Others

5 д 4 ч		6 д 12 ч	
Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
51.42	33.42	51.42	33.42
55.7	33.42	55.7	33.42
44.56	33.42	44.56	33.42
47.74	33.42	47.74	33.42
28	16.8	28	16.8
7.2	7.2	7.2	7.2
3.6	3.6	3.6	3.6
0.3	0.3	0.3	0.3

60

60

Утверждаю



Технологическая карта № 7.н060

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с макаронными изделиями мясным бульоне 200гр

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники	
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	
Бульон	150.67 150.67	150.67 150.67	150.67 150.67	150 150	150 150	150 150	150 150	
Картофель(с 01.01 по 28.02)	88.2 57.33	88.2 57.33	88.2 57.33	89.23 58	89.23 58	89.23 58	89.23 58	
Картофель(с 01.03 по 31.08)	95.55 57.33	95.55 57.33	95.55 57.33	96.67 58	96.67 58	96.67 58	96.67 58	
Картофель(с 01.09 по 31.10)	76.44 57.33	76.44 57.33	76.44 57.33	77.33 58	77.33 58	77.33 58	77.33 58	
Картофель(с 01.11 по 31.12)	81.9 57.33	81.9 57.33	81.9 57.33	82.86 58	82.86 58	82.86 58	82.86 58	
Лук	9.33 7.84	9.33 7.84	9.33 7.84	9 7.56	9 7.56	9 7.56	9 7.56	
Макаронные изделия	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	
Масло растительное	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	
Масло сливочное	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	
Морковь(с 01.01 по 31.07)	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8	10.67 8	
Морковь(с 01.08 по 31.12)	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	10 8	
Петрушка зелень	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	1 1	1 1	1 1	1 1	
Укроп зелень	0.93 0.93	0.93 0.93	0.93 0.93	1 1	1 1	1 1	1 1	
Выход блюда:	200	200	200	200	200	200	200	

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа. Можно макаронные изделия бланшировать или отварить до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели:

Сотрудники 1 блок		Сотрудники 2 блок		Others									
5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		5 д 4 ч		6 д 12 ч	
Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
Брутто Нетто		Брутто Нетто		Брутто Нетто		Брутто Нетто		Брутто Нетто		Брутто Нетто		Брутто Нетто	
150 150		150 150		187.5 187.5		150.67 150.67		150 150		150 150		150 150	
89.23 58		89.23 58		89.23 58		88.2 57.33		89.23 58		89.23 58		89.23 58	
96.67 58		96.67 58		96.67 58		95.55 57.33		96.67 58		96.67 58		96.67 58	
77.33 58		77.33 58		96.67 72.5		76.44 57.33		77.33 58		77.33 58		77.33 58	
82.86 58		82.86 58		82.86 58		81.9 57.33		82.86 58		82.86 58		82.86 58	
9 7.56		9 7.56		9.33 7.84		9.33 7.84		9.33 7.84		9.33 7.84		9.33 7.84	
8 8		8 8		8 8		8 8		8 8		8 8		8 8	
2 2		2 2		2 2		2 2		2 2		2 2		2 2	
2 2		2 2		2 2		2 2		2 2		2 2		2 2	
10.67 8		10.67 8		13.33 10		10.67 - 8		10.67 8		10.67 8		10.67 8	
10 8		10 8		12.5 10		10 8		10 8		10 8		10 8	
1 1		1 1		1 1		0.93 0.93		1 1		1 1		1 1	
1 1		1 1		1 1		0.93 0.93		1 1		1 1		1 1	

200	200	250	200	200	200	200
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Утверждаю

Соборускина

Технологическая карта № 7.150/4

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Ватрушка с повидлом 60 гр



Состав	Ясли				Дети									
	5 д 10,5 ч		5 д 12 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч		5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		6 д 12 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто		Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	
Дрожжи	0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43
Масло растительное	0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85
Масло сливочное	2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57
Молоко	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33
Мука	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30
Повидло	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67
Сахар	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Яйцо	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667
Выход блюда:	60		60		60		60		60		60		60	

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут. При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста.

Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр ватрушки составляет- 71 гр, на выход 90 гр - 106 гр. Потери при тепловой обработке - 15 %.

Органолептические показатели:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Вкус сладковатый, в меру соленый.

Others				
5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
Норма закладки на 1 порцию, г				
Брутто Нетто				
0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43	0.43 0.43
0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85	0.85 0.85
2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57	2.57 2.57
13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33	13.33 13.33
30 30	30 30	30 30	30 30	30 30
18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67	18.67 18.67
2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667	0.06667 0.06667

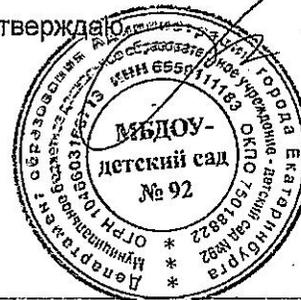
60	60	60	60	60
----	----	----	----	----

Технологическая карта № 7.22/2/3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Суп молочный с крупой 0,15

Утверждаю



Сабурова

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	82.5 82.5	82.5 82.5	82.5 82.5	82.5 82.5	82.5 82.5	82.5 82.5	82.5 82.5
Масло сливочное	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
Молоко	75 75	75 75	75 75	75 75	75 75	75 75	75 75
Рис	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9	9 9
Сахар	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5	1.5 1.5
Соль	0.38 0.38	0.38 0.38	0.38 0.38	0.38 0.38	0.38 0.38	0.38 0.38	0.38 0.38
Выход блюда:	150	150	150	150	150	150	150

Технология приготовления:

Рисовую крупу промывают кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, затем добавляют кипящее молоко, добавляют сахар, соль, варят до готовности, в конце варки кладут сливочное масло и доводят до кипения.

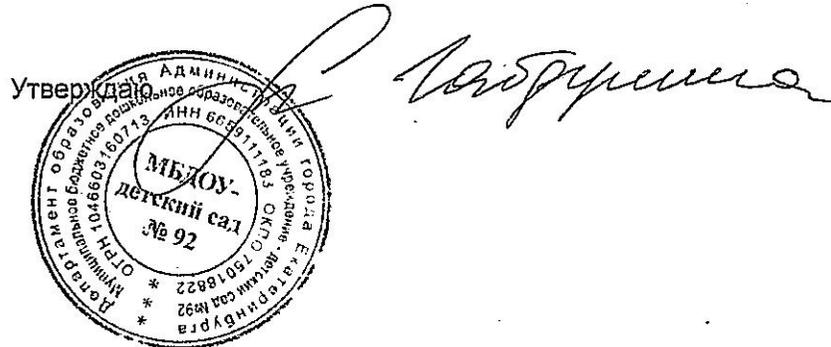
Органолептические показатели:

Внешний вид - на поверхности жидкой части - блески жира, крупа не разварена. Цвет жидкой части светло-кремовый, крупы - белый. Консистенция - крупы мягкая. Запах - свойственный вареному рису с молоком и сливочным маслом, без постороннего. Вкус - характерный отварным рису с молоком и сливочным маслом, сладковатый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ) грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1.74	2.27	6.50	57.75

Технологическая карта № 7.022/2



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном

Состав	Ясли			Дети			Сотрудники
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	150 150	150 150	150 150	200 200	200 200	200 200	200 200
Лимоны	4 4	4 4	4 4	5 5	5 5	5 5	5 5
Сахар	12 12	12 12	12 12	14 14	14 14	14 14	14 14
Чай	0.45 0.45	0.45 0.45	0.45 0.45	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6

Выход блюда:	150	150	150	200	200	200	200
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Технология приготовления:

В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на тоже количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40 - 45 С, после чего разлить по стаканам. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите, т.к. его вкус и аромат ухудшаются.

Органолептические показатели:

Требования к качеству: Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет - светло -коричневый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0.02	0.00	6.47	27.36

Others				
5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
Норма закладки на 1 порцию, г				
Брутто Нетто				
200 200	200 200	200 200	200 200	200 200
5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
14 14	14 14	14 14	14 14	14 14
0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6	0.6 0.6

200	200	200	200	200
-----	-----	-----	-----	-----

Технологическая карта № 7.035/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Батон с маслом 40/6 гр



Состав	Ясли				Дети		
	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч	5 д 10,5 ч	5 д 24 ч	6 д 12 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто						
Батон	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
Масло сливочное	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6	6 6
Выход блюда:	46	46	46	46	46	46	46

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками. Ломтики батона равномерно намазывают сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
6.76	13.37	46.46	301.91

Others				
5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
Норма закладки на 1 порцию, г				
Брутто Нетто				
40 40	40 40	40 40	40 40	40 40
6 6	6 6	6 6	6 6	6 6

46	46	46	46	46
----	----	----	----	----

Утверждаю



Технологическая карта № 7.285/2

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком..

Состав	Ясли			Дети			Others
	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	6 д 12 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто	5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто Нетто
Вода	90 90	90 90	90 90	120 120	120 120	120 120	90 90
Какао	3 3	3 3	3 3	4 4	4 4	4 4	4 4
Молоко	80 76	80 76	80 76	105 99.75	105 99.75	105 99.75	80 76
Сахар	10 10	10 10	10 10	12 12	12 12	12 12	9 9
Выход блюда:	150	150	150	200	200	200	200

Технология приготовления:

Молоко вскипятить. Смешать в соотношении 1 : 1 с горячей кипяченой водой. Смесью молока с водой залить порошок и перемешать до получения однородной массы. Затем влить оставшееся горячее молоко и все тщательно перемешать. Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр какао с молоком составляет 176 гр, на выход 200 гр - 235 гр. Потери при тепловой обработке - 15 %.

Органолептические показатели:

Температура подачи напитка - не выше 60 С. В летнее время допускается подавать напиток комнатной температуры. Срок реализации 2 - 3 часа с момента приготовления. Требования: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус какао и кипяченого молока, умеренно сладкий.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1.77	1.72	8.20	59.77

Others			
5 д 12 ч	5 д 24 ч	5 д 4 ч	6 д 12 ч
Норма закладки на 1 порцию, г			
Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
90 90	90 90	90 90	90 90
4 4	4 4	4 4	4 4
80 76	80 76	80 76	80 76
12 12	12 12	9 9	12 12

200	200	200	200
-----	-----	-----	-----