Наименование изделия: **Каша молочная геркулес с маслом и сахаром**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа «Геркулес» | 26,18 | 26,18 | 40 | 40 |
| Вода | 49,3 | 49,3 | 65 | 55 |
| Молоко | 100,3 | 100,3 | 125 | 125 |
| Сахар | 4,25 | 4,25 | 5 | 5 |
| Масса каши |   | 163,2 |   | 192 |
| Масло сливочное | 4,25 | 4,25 | 5 | 5 |
| Выход |   | 170 |   | 230 |

 Химический состав данного блюда на 200 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   | Пищевые вещества |  | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г Э | нерг. ценность, ккал |
| 9,3 | 11,5 | 32,1 | 302 | 1,7 |

Наименование изделия: **Каша манная молочная с маслом и сахаром**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 26,18 | 26,18 | 40 | 40 |
| Молоко | 90,1 | 90,1 | 150 | 150 |
| Вода | 59,5 | 59,5 | 50 | 50 |
| Сахар | 4,25 | 4,25 | 25 | 25 |
| Масса каши |   | 163,2 |   | 200 |
| Масло сливочное | 4,25 | 4,25 | 5 | 5 |
| Выход |   | 170 |   | 230 |

 Химический состав данного блюда на 200 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещес | тва |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |   |
| 6,21 | 7,08 |   | 30,91 | 214,98 | 1,38 |

Наименование изделия: **Каша гречневая молочная с маслом**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая ядрица | 17 | 17 | 40 | 40 |
| или |   |   |   |   |
| Вода питьевая | 20,4 | 20,4 | 24 | 24 |
| Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное |  127,5 |  127,5 | 150 | 150 |
| Масло сливочное несоленое | 5,1 | 5,1 | 6 | 6 |
| Соль йодированная с пониженным содержанием натрия |  0,43 |  0,43 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |   | 170 |   | 220 |

Химический состав данного блюда на 220гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещества |  |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |   |
| 6,98 | 10,42 |   | 25 | 222,38 | 0,9 |

Наименование изделия: **Каша рисовая молочная жидкая**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 26,18 | 26,18 | 40 | 40 |
| Вода | 49,3 | 49,3 | 58 | 45 |
| Молоко | 100,3 | 100,3 | 118 | 150 |
| Сахар | 4,25 | 4,25 | 5 | 5 |
| Масса каши |   | 163,2 |   | 192 |
| Масло сливочное | 4,25 | 4,25 | 5 | 5 |
| Выход: |   | 170 |   | 220 |

 Химический состав данного блюда на 220 гр:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Пищевые вещества |  |   | Витамин C, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |   |
| 5,55 | 9,03 |   | 32,50 | 236,21 | 1,53 |

Наименование изделия: Хлеб из муки пшеничной первого сорта

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб из муки пшеничной | 100 | 100 |
| **Выход:** |  | **100** |

Химический состав данного блюда на 100гр:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг. ценность, ккал |
| 8,00 | 3,00 | 50,00 | 259,00 | 0,00 |

 Наименование изделия:  Чай с лимоном

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай черный | 2 | 2 |
| Вода | 200 | 200 |
| Сахар-песок | 20 | 20 |
| Лимоны | 10 | 10 |
| **Выход:** |  | **210** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевая ценность | Витамин C, (мг.) |
| Белки (г): | Жиры (г): | Углеводы (г): | Энергетическаяценность (ккал): |
| 0,02 | 0,00 | 5,06 | 20,31 | 1 |

Наименование изделия: **Какао на молоке**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Какао-порошок | 4 | 4 |
| Вода | 50 | 50 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Молоко | 150 | 150 |
| **Выход:** |  | **200** |

Химический состав данного блюда 200гр.

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг. ценность, ккал |
|  3,2 | 3,4 | 14,6 | 105 | 0,27 |

Наименование изделия:  **Компот из плодов сухих**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Изюм | 10 | 10 |
| Чернослив | 5 | 5 |
| Сахар-песок | 20 | 20 |
| Вода | 180 | 180 |
| Кислота лимонная | 0,1 | 0,1 |
| **Выход:** |  | **200** |

Химический состав данного блюда на 200 гр

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,28 | 0,06 | 27,8 | 113 | 0,00 |