МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
C=RU, S=Краснодарский край, STREET=ул. Ставропольская 13, L="г. Армавир, поселок Центральной усадьбы, совхоза Юбилейный", T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39, ОГРН=1022300641956, СНИЛС=10800378922, ИНН ЮЛ=2302030478, ИНН=230211565685, E=osemina82@gmail.com, G=Ольга Леонидовна, SN=Семина, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
Я являюсь автором этого документа

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 39
_____О.Л. Семина

Технологическая карта № 62

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Молоко кипяченое**»
Номер рецептуры: 419
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	150	160	150	160
ВЫХОД:			150	160

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,58	4,08	7,58	85	2,05
5,48	4,88	9,07	102	2,46

Технология приготовления:
Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели.

Требования к качеству:
Внешний вид: молоко без пленки на поверхности
Консистенция: жидкая
Цвет: белый, с кремовым оттенком
Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый
Запах: кипяченого молока, приятный