|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приложение 5 к СанПин 2.4.5.2409-08 | | | | | | | | | | |  |  |  |
| **Утверждаю:** | | | | | | | | | | |  |  |  |
| **Директор МУП "КШП Брянского района"** | | | | | | | | | | |  |  |  |
| **Прозорова Е.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | | | | | | | |  |  |  |
| **"\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.** | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | | | | |  | | |  |  |  |  |  |  |
| Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_ | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | | | | |  | | |  |  |  |  |  |  |
| **Наименование кулинарного блюда: Чай с лимоном без сахара** | | | | | | | | | | |  |  |  |
| Номер рецептуры: **№ 11.10а** | | | | | | | | | | |  |  |  |
| Источник рецептуры: приказ Департамента здравоохранения города Москвы №653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания» | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | | | | Закладка продуктов в нетто и выход готового блюда на 1 порцию | | | | | | |  |  |  |
| Продукты | | | |  |  |  |
|  | | | | 3-6 лет | | 7-11 лет | 12 лет и старше | | | |  |  |  |
| Чай (заварка) в/с или 1с. | | | | 1 | | 1 | 1 | | | |  |  |  |
| Вода питьевая | | | | 200 | | 200 | 200 | | | |  |  |  |
| Лимон | | | | 7 | | 7 | 7 | | | |  |  |  |
| ***Выход готовой продукции*** | | | | ***200/7*** | | ***200/7*** | ***200/7*** | | | |  |  |  |
|  |  |  |

Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|  | Б | Ж | У |  | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 200/7 | 0 | 0 | 0.2 | 2 | 0 | 2.9 | 0 | 0 | 7.8 | 5.2 | 9.7 | 0.9 |

**Технология приготовления**

Перед завариванием кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать чай, залить кипятком, оставить на 5-6 минут для настаивания, процедить. После этого чай влить в котел со вскипевшей горячей водой, размешать и настаивать еще 5-10 минут. Лимон нарезать тонкими кружочками и положить в стакан непосредственно перед отпуском.