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 № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Щи из свежей капусты со сметаной»**
Номер рецептуры: 73
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
Картофель с 01.01.по 28.02	130	145	84,5	94,25
с 01.03.по 31.08	130	145	78	87
с 01.09.по 31.10	130	145	97,5	108,75
с 01.11.по 31.12	130	145	91	101,5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Морковь	10	10	7,5	7,5
Капуста	20	30	16	24
Томатная паста	3	5	3	5
Масло растительное	1	2	1	2
Масло сливочное	2	2	2	2
Сметана	3	5	3	5
ВЫХОД:			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,39	3,91	8,79	67,80	5,64
1,74	4,89	13,59	84,75	7,85

Технология приготовления:
В кипящий бульон или воду закладывают нарезанный брусочками картофель, доводят до кипения, затем добавляют нашинкованную свежую капусту, варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, и варят щи до готовности. Перед окончанием варки за 5-10 минут добавляют сметану и соль. Доводят до кипения.

Требования к качеству:
Внешний вид: в жидкой части щей нашинкованная капуста, нарезанный брусочками картофель.
Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: бульона желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей натуральный.
Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленный.
Запах: продуктов, входящих в состав щей.