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 № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Борщ с фасолью и картофелем»**
Номер рецептуры: 69
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
Свекла	20	30	15	22,5
Лук репчатый	10	10	7,5	7,5
Морковь	10	10	8,4	8,4
Фасоль консервированная	20	30	20	30
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	
1,87	2,26	16,31	81,00	9,60
2,34	2,83	21,61	101,25	12,00

Технология приготовления:
В кипящую воду или бульон кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют тушеную свеклу, пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют фасоль консервированную, соль и сметану. Доводят до кипяния.

Требования к качеству:
Внешний вид: в жидкой части боща распределены картофель и овощи, нарезанные брусочками.
Консистенция: свекла, картофель, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: малиново-красный, жир на поверхности оранжевый
Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленный
Запах: овощей, входящих в состав борща