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 № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Суп картофельный с пшеном на мясном бульоне»**
Номер рецептуры: 86
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
Масло растительное	1	2	1	2
Масло сливочное	2	2	2	2
Пшено	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	
2,01	2,23	17,60	82,60	6,60
2,51	2,79	23,15	103,25	8,25

Технология приготовления:
В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль.

Требования к качеству:
Внешний вид: в жидкой части супа картофель, овощи нарезанные брусочками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму
Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.
Цвет: супа золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.
Вкус: вкус картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый
Запах: продуктов, входящих в состав супа