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 № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Суп картофельный с макаронными изделиями»**
Номер рецептуры: 88
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	100	120	68	78
с 01.03.по 31.08	110	130	68	78
с 01.09.по 31.10	90	105	68	78
с 01.11.по 31.12	100	120	68	78
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Морковь	10	10	7,5	7,5
Масло сливочное	2	2	2	2
Макаронные изделия	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	
15,08	13,60	0,00	195,00	0,00
17,34	15,30	0,00	219,38	0,00

Технология приготовления:
В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук. Макаронные изделия добавляют в суп за 10-15 минут до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль.

Требования к качеству:
Внешний вид: в жидкой части супа овощи и макаронные изделия сохранившие форму.
Консистенция: картофель и овощи мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.
Цвет: супа золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.
Вкус: вкус курицы, картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.
Запах: продуктов, входящих в состав супа