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 № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Борщ с картофелем со сметаной»**
Номер рецептуры: 64
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
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
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	
1,63	4,00	16,29	87,80	2,03
2,04	5,01	19,11	109,75	3,79

Технология приготовления:
В кипящий воду закладывают нарезанный брусочками картофель, доводят до полуготовности, кладут пассированные овощи, тушеную свеклу и варят борщ до готовности. Перед окончанием варки за 5-10 минут добавляют сметану и соль. Доводят до кипения.

Требования к качеству:
Внешний вид: на поверхности видны блески жиры, сметана.
Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму.
Цвет: бульона – малиново-красный, овощей, свойственный овощам.
Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленный.
Запах: продуктов, входящих в состав блюда.