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 № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Запеканка картофельная с печенью или мясом»**

Номер рецептуры: 308
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
Мясо говядины	54	72	40	53
Печень	38	50	31	41
Картофель	153	204	115	153
Масло сливочное	2	3	2	3
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Морковь	10	10	7,5	7,5
ВЫХОД:			125	165

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,75	7,97	25,92	226,05	28,05
15,85	9,9	32,2	280,85	34,85

Технология приготовления:
Мясо варят, печень измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пропущенные через мясорубку пассированные лук и морковь. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень, разравнивают, добавляют измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. Выпекают в течение 15-20 минут при температуре 200-220 градусов. Подают со сметанным или томатным соусом.

Требования к качеству:
Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы соусом.
Консистенция: нежная, сочная, однородная
Цвет: продуктов, входящих в состав блюда
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо