|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | *МДОУ детский сад №3 "Ивушка"* | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Заведующая | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | /Шаброва А. И./ | |
| **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 62** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **БОРЩ С МЯСОМ СМЕТАНОЙ** | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | **62** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 32,27 | | 24,2 | | | 3,23 | | 2,42 |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | |  | | |  | |  |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 32 | | 24 | | | 3,2 | | 2,4 |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 30 | | 24 | | | 3 | | 2,4 |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 18,8 | | 15 | | | 1,88 | | 1,5 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 5,7 | | 4,8 | | | 0,57 | | 0,48 |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | | |  | |  |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,07 | | 9,8 | | | 1,31 | | 0,98 |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,25 | | 9,8 | | | 1,23 | | 0,98 |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | | |  | |  |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 46,15 | | 30 | | | 4,62 | | 3 |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 50 | | 30 | | | 5 | | 3 |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 37,5 | | 30 | | | 3,75 | | 3 |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 40 | | 30 | | | 4 | | 3 |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 42,86 | | 30 | | | 4,29 | | 3 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 2,3 | | 2,3 | | | 0,23 | | 0,23 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | | 0,3 | | 0,3 |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | | 0,3 | | 0,3 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 105 | | 105 | | | 10,5 | | 10,5 |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | 6,1 | |  | В1, мг | | 0 | |  | Са, мг | | 31,9 | | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | 7,3 | |  | С, мг | | 6,9 | |  | Mg, мг | | 23,6 | | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | 9,1 | |  | А, мг | | 0,2 | |  | Р, мг | | 75,9 | | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | 127,1 | |  | E, мг | | 1,5 | |  | Fе, мг | | 1,6 | | |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковь и лук припускают. В кипящий бульон последовательно закладывают картофель, капусту, варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Подают с отварной говядиной, для детей первой возрастной группы — 20 г, второй - 25 г. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Старшая медицинская сестра | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | /Плясунова Е.А./ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Повар | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | /Шипова Н.В./ | | | |