|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  *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./ |