Утверждаю:
Заведующий МБДОУ № 55
_____ А.А. Баус
приказ от 10.01.2022 № 59-ОД

Баус Анна Анатольевна

Подписан: Баус Анна Анатольевна
DN: CN=Баус Анна Анатольевна, SN=Баус, G=Анна Анатольевна, E=detsad55armr@mail.ru, ИНН=230202828271, СНИЛС=00316428095, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 55, T=Заведующий, L=Армавир, S=Краснодарский край, C=RU
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2022-03-19 11:44:06

Технологическая карта № 01

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Борщ с капустой и картофелем»**
Номер рецептуры: 63
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов**			
	1 порция			
	Брутто, г		**Нетто, г**	
	ясли	**сад**	**ясли**	**сад**
Свекла	15	20	11	16
Капуста свежая	40	50	30	40
или квашенная	30	40	30	40
Морковь	10	15	6	11
Лук репчатый	10	15	6	10
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
Томатная паста	5	5	5	5
Масло растительное	2	3	2	3
Масло сливочное	2	3	2	3
Сметана	5	6	5	6
ВЫХОД:			**150**	**200**

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				**Витамин С, мг**
Белки, г	**Жиры, г**	**Углеводы, г**	**Энерг. ценность, ккал**	
1.095/1,46	2,94/3,92	7,65/10,2	61,5/82,0	6,165/8,22

Технология приготовления:
Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 мин небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты удаляем наружные листы.
Лук и морковь шинкуют и припускают. Свеклу шинкуют и тушат в томате. Капусту шинкуют.
В кипящую воду закладывают нарезанный брусочками картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют нашинкованную свежую капусту, и все варят до готовности. За 5-10 минут добавляют припущенные овощи и свеклу, соль. Все кипятят. Можно добавить сметану.
Горячие блюда (супы) при раздаче должны иметь температуру 60 - 65 °С;

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