Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 14:19:49

Утверждена
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

Технологическая карта № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Борщ вегетарианский»**
Номер рецептуры: 65
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
Свекла	9	10	6,75	7,5
Капуста свежая	30	50	22	37
Морковь	8	10	6	7,5
Лук репчатый	8	10	6,7	8,4
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	2	2	2
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	
2,19	0,00	12,94	95,40	5,62
2,74	0,00	16,98	119,25	7,99

Технология приготовления:
В кипящий воду закладывают нарезанный брусочками картофель, доводят до кипения, затем добавляют нашинкованную свежую капусту, варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, тушеную свеклу и варят борщ до готовности. Перед окончанием варки добавляют сметану и соль.

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