

Технологическая карта № **РТ270**

Номер рецептуры: РТ270

Наименование блюда : ****Борщ без сметаны**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	40	32	45	37	40	32		
Капуста белокочанная	30	24	35	29	30	24		
Картофель	53.6	37.5	60.3	41	53.6	37.5		
Морковь	10	8	12	10	10	8		
Лук репчатый	8	7	10	8	8	7		
Масло растительное	2	2	3	3	4	4		
Соль йодированная	0.3	0.3	1.2	1.2	0.3	0.3		
В Ы Х О Д		150		200				

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи — соломкой, лук — полукольцами или мелкорубленый. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь, лук пассируют при температуре 110 °С с добавлением бульона.

В кипящий бульон закладывают свежую, тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, морковь, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности борщ заправляют солью.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: на поверхности блестки жира, овощи сохранили форму нарезки, аккуратно нашинкованы.

Консистенция: супа - однородная, составляющих - мягкая.

Цвет: свойственный набору продуктов.

Вкус: сладко-кисловатый, свойственный набору продуктов.

Запах: свойственный набору продуктов, без посторонних запахов, не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	1.78	2.2	11.13	71.47	0	0	0	0	0
Детсад	200	2.03	3.22	12.59	87.51	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог _____ М.А. Смолина