

Технологическая карта № **РТ340**

Номер рецептуры: РТ340

Наименование блюда : **Свекольник без сметаны**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	50	40	55	43	50	40		
Картофель	64.3	45	80.7	55	64.3	45		
Морковь	30	24	35	29	30	24		
Масло растительное	2	2	3	3	2	2		
Лук репчатый	8	7	10	8	8	7		
Соль йодированная	0.3	0.3	1.2	1.2	0.3	0.3		
<b>В Ы Х О Д</b>	150		200					

**Технология приготовления:**

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый — полукольцами. Морковь и лук пассируют при температуре 110 °С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают картофель, варят до полуготовности, добавляют пассированные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, варят до готовности. Вода на 1 порцию (ясли)0,120л, (сад)0,230л. Температура подачи — 65 °С.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** на поверхности блески жира, овощи сохранили форму нарезки. **Консистенция:** супа - однородная, составляющих - мягкая.

**Цвет:** жидкой части от ярко - до - темно-малинового.

**Вкус:** сладковатый, 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	1.91	2.26	13.09	80.28	0	0	0	0	0
Детсад	200	2.23	3.31	15.41	100.31	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

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

Диетолог \_\_\_\_\_ М.А. Смолина